

Empirismo agrario en la Bascongada (y II)

PEDRO BERRIOCHOA AZCÁRATE¹
EHU-UPV

Resumen:

A los primeros documentos agrarios de los Amigos (Plan y Ensayo) les siguieron los Extractos que se publicaron entre 1771 y 1793. Estos documentos excepcionales nos dan cuenta del empirismo que practicaron los Amigos en este cuarto de siglo, esto es, se trataba de experiencias basadas en el método ensayo-error. Ante la supuesta perfección del caserío atlántico, las experiencias fueron trasladándose a Álava, especialmente a la Rioja y a su vino.

Palabras clave: Agrarismo. Empirismo. Sociedades económicas. Siglo XVIII. Vino.

Laburpena:

Lagunen lehenengo nekazaritza idatzien (Plana eta Entseguari) ondoren, 1771 eta 1793 urteen bitartean Laburpenak argitaratu ziren. Ezohiko dokumentu hauek mende laurden honetan Lagunek ezarri zuten empirismoa isladatzen dute, hau da, entsegu-errore metodoan oinarritutako esperientziak. Atlantiar baserriaren ustezko perfektzioa zela eta, esperientziak Arabara lekualdatu ziren, batik bat Errioxara eta bere ardora.

Hitz gakoak: Agrarismoa. Empirismoa. Elkarte ekonomikoak. XVIII. mendea. Ardoa.

(1) Este trabajo forma parte de las investigaciones desarrolladas por el “Grupo de investigación del Sistema universitario vasco de Historia social y política del País vasco contemporáneo (IT-708-13)” y del proyecto *El proceso de nacionalización española en el País Vasco contemporáneo (1808-1980: giro local y conflicto nacional* (HAR 2011-30399) del Ministerio de Economía y Competitividad.

Summary:

After the first agrarian writings of the Friends (Plan and Essay), Summaries was published between the 1771 and 1793. These unusual documents show us the empiricism that was practiced by the Friends in this quarter of century by basing on the trial and error method experiences. As a consequence of the supposed perfection of the Atlantic caserío, the experiences were moved to Alava, mainly to La Rioja and its wine.

Key words: Agrarianism. Empiricism. Economic societies. 18th century. Wine.

En el artículo del pasado año/boletín me detuve en los documentos fundacionales de la Bascongada, *Plan y Ensayo*, para desarrollar la tesis de la importancia del agrarismo en sus textos. Subrayaba también que, frente a lo que se ha solido afirmar, esto es, la importancia de la fisiocracia en sus presupuestos, la Bascongada se alejó mucho de sus ideas y, al contrario, ideólogos de primer nivel como Arriquirar reaccionaron en su contra.

Apuntaba, asimismo, que este agrarismo se basaba en un profundo conocimiento de la literatura agronómica más puntera de Europa y de las experiencias de otras Sociedades Económicas hermanas de Europa occidental y de Escandinavia.

Por otro lado, se observaba una especie de autocomplacencia surgida del núcleo guipuzcoano de la Bascongada por el “jardín provincial”, esto es, por el caserío guipuzcoano, al que, según ellos, poco se le podía reformar, y del que únicamente se podía esperar un aumento del acento intensivo, aunque ya este era de por sí muy fuerte. Igualmente, algunos de sus teóricos, particularmente el licenciado Garmendia, destacaban que las rozaduras de terrenos de pastos y monte habían llegado demasiado lejos y que la ley de rendimientos decrecientes empezaba a actuar. Se había producido eso que los historiadores del país han mencionado como el agotamiento de las “revoluciones” ligadas a la extensión del cultivo del maíz.

El agro de la vertiente cantábrica del país presentaba pocas posibilidades de reforma en opinión del mismo Amigo Director. Quizás a consecuencia de todo ello, en los *Extractos*, a medida que pasan los años, disminuyen el número y la importancia de las experiencias agrarias, especialmente las de la vertiente oceánica. La Bascongada de los últimos *Extractos* se va a fijar más

en la vertiente mediterránea alavesa: la Llanada y, sobre todo, en la Rioja. En el norte, particularmente en Gipuzkoa, casi todo se hacía bien: “centrémonos en la Álava interior y mediterránea”, sería la consigna de los Amigos.

En este artículo, continuación del anterior, me voy a detener en las experiencias agrarias desarrolladas por los socios y que se van a reflejar en los textos publicados en los *Extractos* en el periodo comprendido entre 1771 y 1793, casi un cuarto de siglo de experiencias.

La Bascongada, como sabemos, se va a organizar en torno a cuatro comisiones. La primera de ellas corresponde a la llamada Agricultura y Economía rústica. Con esta última acepción entendían aquellas actividades que requerían algún tipo de elaboración respecto a lo que se conseguía de la tierra. Esto es, se referían al ganado, a las plantas textiles, a la avicultura y la apicultura, a las pequeñas artesanías rústicas, etc.

Los *Extractos* surgen de las Juntas Generales de la Sociedad que se celebraron anualmente casi siempre por septiembre. Se alternaron en lo que ellos denominaban “las tres naciones de la Sociedad”. En Álava se celebraban en Vitoria, en Bizkaia en Bilbao y en Gipuzkoa en Bergara. Duraban varios días. Comenzaban con, digamos, una toma de contacto: lecturas, discursos, audiciones de música, examen a los alumnos... A veces el Amigo Director u otro reflexionaban sobre la marcha de la Sociedad y sus logros; a veces era una fuerte autocrítica precisamente por la falta de resultados. De ahí se pasaba a la llamada Sección Segunda en donde las cuatro comisiones exponían sus experiencias y saberes: la de Agricultura y Economía rústica, la de Ciencias y Artes útiles, la de Industria y Comercio, y la de Buenas Letras (enseñanza, ortografía y gramática, geografía, sistema astronómico, leyes, historia, lengua bascongada...).

Los *Extractos* de las Juntas se mandaban a los socios y estaban abiertos a todo tipo de comunicaciones de los socios e incluso de los miembros de otras Sociedades Económicas. Es evidente que no estaban dirigidos a los agricultores, mayormente analfabetos, sino “a los propietarios o poseedores de haciendas, por hallarse estos con más oportunidad para dedicarse a observaciones agronómicas, físicas, mineralógicas y químicas, y más desocupados para la ejecución de tentativas y experiencias”².

(2) *Extractos de las Juntas Generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País en la ciudad de Vitoria por setiembre de 1774...*, p. 3.

Una característica de la comisión de Agricultura y Economía rústica es su afán por el empirismo. En los *Extractos* de las Juntas de Vitoria de 1774 se esboza, sin querer, una especie de ley: “en hechos de agricultura la experiencia decide mejor que los discursos el partido que se debe tomar”³. Así se hizo en la mayor parte de las comunicaciones, que se corresponden con experimentos hechos por los Amigos o por otros, aquí y allá, mayormente en el país, pero también fuera de él. También se presentaban memorias, tratados, libros de los que llamaban “Agricultura Therorica”, pero a su vez estos también se apoyaban en experimentos prácticos. En definitiva, lo experimental, lo empírico va a primar sobre lo teórico.

Al fin y al cabo se trataba de una forma de ver la vida que la debemos injertar en su contexto histórico y cultural. El empirismo británico de Locke, Berkeley y Hume, especialmente del primero, sustenta filosóficamente esta forma de conocer la realidad basada en el conocimiento sensible, en el exterior, en la experiencia con el mundo. La verdad relacionada con los principios de utilidad. Esta forma de estudiar la realidad se encarna en la figura de Jethro Tull, un “*gentleman farmer*” que tanta influencia va a tener en el continente, especialmente en Francia⁴. Nuestros Amigos: caballeros, militares, eclesiásticos, hombre de leyes... y “agricultores” se mirarían en este espejo. Recordemos la cita de Manuel Ignacio de Aguirre, secretario de la provincia: “se ha hecho moda la Agricultura”⁵.

Una cita de Voltaire nos ilustraría sobre este “giro” de la “cultura” del siglo XVIII hacia la “agricultura”: “Hacia el año 1750, la nación cansada de versos, de tragedias, de comedias, de óperas, de novelas, de historias noveladas, de reflexiones morales más noveladas aún, de disputas teológicas

(3) *Extractos de las Juntas Generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País en la ciudad de Vitoria por setiembre de 1774...*, p. 11.

Voy a evitar el citar todas las experiencias con su pie de página correspondiente. Sería muy fatigoso tanto para el lector como también para el narrador. Lo haré cuando el hecho o el discurso tenga especial relevancia.

REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAÍS: *Extractos de las Juntas Generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País (1771-1793)*. Tomos IV-XI. Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones. San Sebastián. 1985.

(4) ARGEMÍ, Lluís: *La Revolución agrícola en España*. Akal. Madrid. 1993, pp.15-27.

(5) AGUIRRE, Manuel Ignacio de: *Propiedades y uso de la marga, el mejor abono que se conoce para los campos*. Lorenzo Joseph Riesgo, Impresor de esta M.N. y M.L. Provincia. San Sebastián. 1767, p. 11.

sobre la gracia y las convulsiones, se puso finalmente a razonar sobre el trigo”. La reflexión para Francia es aplicable también al País Vasco y a España. Pero volvamos hacia nuestro campo de labor, hacia nuestro estudio singular.

La Comisión de Agricultura y Economía rústica dividió al principio sus experiencias y saberes en cuatro “artículos”:

Artículo I.- “Granos”: se refieren mayormente a los cereales (trigo y maíz, por este orden). Esta prioridad responde a lo que ya comenté en el artículo anterior: la Bascongada nunca pretendió una alternativa a la agricultura cerealista.

Artículo II.- “Pastos”: incluían los forrajes mayormente de leguminosas y también los tubérculos, así el nabo o las mismas patatas o batatas.

Artículo III.- “Árboles”: es el que más definido quedaba.

Artículo IV.- “Economía rústica”: era una especie de cajón de sastre que incluía plantas no alimenticias o industriales, ganado, abonos y enmiendas, aperos y máquinas, apicultura, sericultura...

Posteriormente, con la presencia menor de experiencias agrarias, se eliminó este esquema pasando a numerarse las experiencias. Y es que disminuyeron las comunicaciones de los socios sobre sus demostraciones. Una suerte de desánimo agrario cunde en los últimos *Extractos*, escasos y raquíticos en experiencias, frente a los más pródigos de los años iniciales.

Igualmente, como ya hemos mencionado, su objeto geográfico también varía. Frente a una querencia inicial mayor hacia las experiencias en la divisoria de aguas atlántica, esto es en el caserío, en los últimos años se observa una preocupación mucho mayor por Álava, especialmente por La Rioja y sus vinos.

Vamos a clasificar y estudiar separadamente ciertas categorías, que podían ser otras, pero que me han parecido las más sugerentes.

1. Los cereales.
2. La patata.
3. Las plantas forrajeras y su relación con el ganado.
4. Las plantas industriales y las actividades transformadoras.
5. Los árboles.
6. El vino y La Rioja alavesa.

1. Los cereales

En el pasado boletín comentamos que la Bascongada en ningún caso pensó en suplantar la preponderancia de los cereales por otros cultivos alternativos o por el ganado. Hay un continuismo respecto a lo que tradicionalmente se sembraba. El trigo era el patrón del campo, el cereal con el que se pagaban las rentas, los impuestos eclesiásticos y los servicios de la aldea (maestro, médico, herrero...). Se trataba del cereal con el que se hacía el “pan blanco”, tan sagrado y escaso para el campesino. El maíz también estaba sujeto al diezmo, pero era un cereal más democrático, aquel que consumían los pobres campesinos, aquel con el que hacían su pan, con levadura o ázimo: la borona y el talo.

Las llamadas “tierras blancas” o “de pan llevar”, las “*ogisarobes*” eran las parcelas más ricas e importantes de cada explotación agraria. Con lo de comer, con el pan, no se podía jugar, y así pensaba también la Bascongada.

Todo su empeño va a consistir en hacer experiencias sobre otras variedades de granos para ver si se aclimataban al país y probar con formas de siembra alternativas a la del voleo. Por lo tanto, se van a experimentar la siembra en bandas propuesta por Jethro Tull y la siembra en hoyos. El maíz ya se sembraba en filas o bandas y su modo de sembrar no se pondrá en entredicho.

Respecto a las semillas de trigo, se ensayaron pocas variedades diferentes de las del país. Del trigo de Marruecos se decía que no otorgaba gran ventaja respecto al del país, por lo que no merecían los gastos de compra. Se ensayaron trigos de “levante”, pero el del país producía más. El trigo de Albiztur es ponderado como uno de los mejores de Gipuzkoa. Otra experiencia era verificar cuál era la semilla mejor, si la de la montaña o la de la ribera. Las experiencias se inclinaban por la de la ribera.

Particular interés tienen las observaciones hechas sobre el trigo tremesino sembrado en Álava. Se trataba de eso que se conoce como cereal de primavera, frente al trigo tradicional sembrado en noviembre. Anteriormente, ya se sembraba en Álava la cebada marzal, “desde tiempo inmemorial”. Ahora se trataba de ver cómo se comportaba el trigo.

Hasta estas experiencias, en Álava se solían reemplazar en primavera los vacíos surgidos por inundaciones o por fríos rigurosos, y no se cosechaba más que algo más tarde. En Gipuzkoa, de “tan excelente cultivo”, no se conocía, y en Bizkaia ciertos caseros sembraban el trigo del país a fines de febrero y principios de marzo “con feliz suceso”, pero se trataba del trigo común del país.

Respecto a la literatura sobre tal trigo, se recordaba que Plinio lo había recomendado para tierras flojas. Herrera también se había ocupado de él y señalaba que las tierras más adecuadas eran las frías y lluviosas. El valenciano José Antonio Valcárcel (1720-1792), un agrónomo seguidor de Tull, había traducido una obra en francés de Mr. Dupuy, en donde se aseguraba que adquiriría su madurez “tan pronto como el de invierno”. En Francia e Italia se trataba de un fenómeno relativamente común.

La variedad adecuada era un trigo de grano más pequeño. El Amigo director, el marqués de Monte-Hermoso, había traído la semilla del norte de Sevilla, “a sus expensas” y lo había distribuido “graciosamente”. Se sembró en dos lugares: en cinco parcelas de Mendibil y una de Arroyabe.

La siembra se efectuó entre el 11 y el 23 de abril de 1792, y la escarda tuvo lugar entre el 21 de mayo y 6 de junio. La siega se demoró una semana respecto al trigo tradicional. Se llegó a la conclusión de que sembrándose quince días antes, hubiera coincidido su cosecha con el del trigo ordinario. Se optaba más por un trigo “cuatromesino”. En las Juntas de Bilbao de 1793, las últimas de las que tenemos *Extractos*, se encarecía a las “observaciones” no solo en Álava, sino en las tres provincias.

Otra semilla experimentada fue la del llamado “trigo sarraceno”. No era propiamente trigo, ni siquiera una gramínea, sino una poligonácea llamada alforfón, una planta que se sembraba en otros lugares de Centro Europa y Francia, por ejemplo en Bretaña, con suelos pobres y ácidos. Podía servir para recolectar semilla, para forraje o para enterrarla como abono verde (dependiendo de su objetivo la siembra era más o menos densa). Dupuy la había alabado. Se sembraba en mayo y se recogía en agosto. Se aseguraba producía 16x1 y su pan era superior al de cebada o centeno. También servía como grano para aves y forraje para todo tipo de bestias. Se hicieron experiencias en Castillo (Álava) y los ensayos hechos en 1775 y 1776 eran optimistas

Además de las variedades de semillas, otro aspecto debatido fue el de su tratamiento previo a la siembra. En el país se mezclaba la semilla con cal y, a veces, también se la humedecía para que germinara antes. En 1770 se hicieron ensayos remojando la semilla con agua tibia hervida con estiércol y sal nitrada, pero se decía: “apenas se ha conocido ventaja”.

En Gardelegi, cerca de Vitoria, se sembró en 1775 trigo de ribera con el “remojo preparatorio de Mr. Dupuy”. Se trataba de una solución de agua hirviendo a la que se le echaba “caparrosa” (un sulfato de metal). En caliente se echaba la solución sobre el trigo, y un cuarto de hora más tarde se regaba la

semilla con una solución de agua con estiércol bien podrido. Tras medio día en la disolución, se procedía a la siembra. Se aseguraba que el trigo era más lleno, rojo y que no le atacaba el tizón.

Los ensayos daban para todo, incluso para cierta extravagancia. Un “labrador muy práctico” de Castillo aseguraba que la manera mejor de sembrar era hacerlo a última hora del día, no cubrir la semilla durante la noche y antes de que saliera el sol cubrirla, beneficiándose la semilla del “rocío y demás influencias nocturnas”. Opinaba que este tipo de siembra era especialmente buena para el lino y el cáñamo, y que la planta nacía con tres días de antelación.

Del anterior experimento no se extrajeron las debidas conclusiones debido a una “piedra furiosa” que diezmó la cosecha. Otras veces eran las inclemencias meteorológicas. En ciertas ocasiones las bandadas de gorriones atacaban inmisericordemente la cosecha. Por último, se achacaba a los agricultores que habían ejecutado la siembra el haberla hecho excesivamente densa por su particular incredulidad ante lo nuevo... Estos contratiempos prosaicos, de todos los días, demuestran qué difícil era la experimentación agrícola a campo abierto, y más comparada con la que se desarrollaba en el laboratorio del Real Seminario de Bergara. Resulta lógico que la Bascongada se inclinara por él.

Los ensayos más repetidos se centraron en la forma de la siembra: a voleo (la tradicional), en hoyos (que ya se hacía minoritariamente en el país) o en bandas, como recomendaba Mr. Tull.

A veces no eran experiencias hechas en el país. Particular seguimiento se hizo de los ensayos realizados a principios de los 70 por Agustín Cordero⁶, nada menos que junto al paseo de las Delicias de Madrid. El señor Cordero experimentó con trigo en bandas y en hoyos, con parecido resultado –siempre mejor que a voleo–, aunque aseguraba que la paja era mejor en la siembra en hoyos. Igualmente, también se aventuró con la cebada, introduciendo maíz o alfalfa en el espacio entre bandas.

En el país se tendió a multiplicar las experiencias en hoyos. Se aseguraba que se ahorraba una cuarta parte de la semilla de siembra, las escardas se hacían con mayor facilidad, se cogía entre 1/8 y 1/9 más, el grano resultaba

(6) Sus memorias y ensayos han sido recogidas por varios historiadores.

GARCÍA SANZ, Ángel: “Agronomía y experiencias agronómicas en España durante la segunda mitad del siglo XVIII”. *Moneda y Crédito*. N.º 131. Madrid. 1974, pp. 29-54.

más limpio y la paja de mejor calidad. Su desventaja era que se necesitaba más tiempo para sembrar, “respecto de ser tan inconstante en el país la estación en que se hace esta operación”, esto es, entre San Martín y Navidad. Se reconocía, pues, que “la sementera es impertinente y necesita más operarios”, pero este gasto se consideraba podía pagarse con el menor gasto en la escarda. Se “soñaba” en 1771 con una sembradora “que derrame el grano en las distancias que se quieran, sin emplear en ello más tiempo, ni más trabajo que el pasarla por el campo que se intenta sembrar”.

En Álava se ensayó más la siembra en bandas. Se aseguraba que junto a las ventajas anteriores, “la siembra puede alternarse todos los años en los vacíos” y las mieses estaban mejor defendidas. En Castillo se hizo una experiencia con habas en bandas en el año agrario 1779-1780, pero no salió bien aquel año. Curiosamente, el alternar bandas de habas cada 4 metros en una sementera de trigo es lo que va a perdurar en el país hasta bien entrado el siglo XX. La sinergia entre una gramínea y una leguminosa, que fija el nitrógeno atmosférico, explica su éxito.

Dos noticias relacionadas con el trigo nos dan muestra del conocimiento que los Amigos tenían de las experiencias europeas. En 1787 se experimentó en Zigoitia (Álava), en el lugar denominado Manurga, una plantación de trigo siguiendo el método que propuso el abate Poncelet, un célebre campeón del empirismo agrario⁷ que por siegas sucesivas del trigo quería llegar al estado primitivo de su planta y semilla. Igualmente, en 1789 se da noticia en una Memoria del producto derivado de la producción de un solo grano de trigo, mediante división y trasplantación, y que tuvo lugar en el jardín de Amershan (Bukinghamshire) realizado por el jardinero inglés William Rebecca.

El maíz no ofrecía dudas sobre su modo de siembra: se sembraba en hoyos siguiendo una hilera. Se hizo algún ensayo sobre el remojo de su

(7) El abate Poncelet era un recoleto francés nacido en Verdún, que trabajó y obtuvo gran resonancia como agrónomo en la segunda mitad del siglo XVIII. Fue un gran estudioso de los cereales. Sus palabras nos ponen en contacto con los métodos empíricos de estos eclesiásticos-agricultores: “renuncié por algún tiempo al mundo, me retiré a una apacible soledad. Allí, desconocido e ignorado de todo el mundo, solo absolutamente, sin compañeros, sin criados y sin testigos, he labrado la tierra, sembrado y segado la mies”, aseguraba el abate.

VARIOS: *Biografía eclesiástica completa*. T. XVIII. Imprenta de D. Alejandro Gómez Fuentenebro. Madrid. 1863, pp. 1125-1128.

Su obra es sumamente elogiada por el abate Rozier.

ROZIER, François: *Curso Completo o Diccionario Universal de Agricultura*. T. II. Imprenta Real. Madrid. 1799, pp. 285-286.

semilla y se observó que la remojada germinaba 8 días antes. Sin embargo, lo que se buscaba con los ensayos era aclimatar nuevas variedades americanas⁸, que fueran más productivas que las variedades aclimatadas al país, y que se llevaban sembrando durante casi dos siglos.

Una de estas variedades era la llamada Chaguinarto. Se trata de un tipo de maíz ensayado en los años 70, mayormente en Bizkaia. En 1771 se hicieron ensayos comparativos con respecto al maíz del país con semilla de Chaguinarto procedente de un lugar alto como es Narbaniz. Se consideraba que era una variedad que permitía una siembra más densa, que producía más mazorcas y que su grano pesaba un 5% más. Todo parecían ventajas. En los siguientes años se prosiguió con ensayos. En 1778 se hicieron dos ensayos, uno en Arrigorriaga y el otro en la anteiglesia de San Pedro de Deusto, a cargo de dos hermanos. El de Deusto no terminó de madurarse y le cayó el invierno, por lo que se dedujo que no era una variedad de vega, sino propia para “tierras costaneras y templadas”.

Otra variedad testada fue la llamada maíz de Canadá. Se trataba de una planta muy alta, casi del doble de caña que la del país, de mazorcas muy grandes y grano blanquecino. Se ensayó en 1771, 1772 y 1773. Al principio su tamaño parece que la hacía prometedora, pero daba pocas mazorcas y no llegaban a sazonzarse, su grano pesaba menos que el del país, la harina era blanquecina y áspera, y la torta de pan era poco grata al gusto y a la vista. De todo ello, se colegía que “no promete utilidad alguna hacia la agricultura del país bascongado”.

Otras dos variedades americanas vinieron a sustituir a los ensayos hechos con las anteriores. El maíz de Caracas era como el de Canadá, grande, de pocas mazorcas y de difícil maduración. Fracásó. Por el contrario, su anverso era el maíz de Martinica: caña pequeña, mazorcas muy menudas, pero muy alabada por los caseros, “que le hacen un elogio completo”. En 1777 se hicieron ensayos en Bergara con siembras diferentes (en mayo y en junio). El problema que presentaba era que su semilla no cuajaba y había que renovarla todos años trayéndola desde la Martinica, pues en el país al tercer o cuarto año degeneraba.

Andrés Fernández de Otáñez era un caballero de la orden de Calatrava, comisario de Guerra, natural de San Salvador del Valle y socio de la Bascongada en Puebla. Era uno más de aquella colonia tan potente y

(8) RIERA CLIMENT, Luis y RIERA PALMERO, Juan: “Los alimentos americanos en los Extractos de la vascongada (1768-1793): el maíz y la patata”. *Lull*. V. 30. Zaragoza. 2007, pp. 319-332.

cualificada que la Bascongada tuvo en México⁹. Se inscribió en 1777 y para el siguiente año envió un tipo de maíz llamado *cacahuatl-zentle* “en idioma mexicano”. Él le llamaba “cacao en mazorca”. Señalaba que su harina era más blanca que la del trigo candeal y que mezclada con la harina de trigo salía tan buena que los confiteros de México hacían bizcochos con ella. Igualmente, envió las correspondientes instrucciones para su cultivo.

Fue el socio Josef de Arana, alcalde de Arrigorriaga y colaborador estrecho de la Bascongada y de sus *Extractos*, el que en varios años consecutivos (desde 1779 a 1782) sembró en su casería esta variedad, llamada de la Puebla de los Ángeles. Ya para la primavera de 1779 se sembró en varios sitios cercanos a Bilbao. Las apreciaciones de Arana eran sumamente elogiosas: era una planta de gran envergadura, las mazorcas eran grandes y espesas, el grano más largo, abundante y blanco que el del país y, en general, era más productiva. También se observaba que era muy adecuada para destinarla como forraje para el ganado. Su panificación era buena: la corteza tenía parecido aspecto al pan de trigo, su gusto era parecido, aunque su interior no fuera tan blanco. Sin embargo, a pesar de estos buenos informes deja de ser mencionada para 1785 y los años sucesivos.

2. La patata

La patata es en la actualidad un tubérculo muy popular en el país, pero a diferencia del maíz fue de difícil y lenta aceptación. Ignoramos las razones concretas y exactas de discriminación tan poco justa. Quizás fuera el que sea un fruto subterráneo. Quizás las prevenciones a una planta cuyos frutos son tóxicos y su planta en verde no es apetecible por el ganado. No lo sabemos con exactitud. Otros países también mostraron fuertes prevenciones hacia su cultivo.

Curiosamente, cuando se empezó a cultivar se destinó, en gran parte, como alimento para el ganado porcino y la volatería. ¿De dónde esta reticencia del consumidor vasco hacia la patata?

Tampoco era el caso vasco excepcional. En un país tan agrícola y tan amante de la buena cocina como Francia la patata era un cultivo no extendido incluso en la época de la Revolución. Había sido luego de la Guerra de los

(9) TORALES PACHECO, Josefina María Cristina: *Ilustrados en la Nueva España: los socios de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País*. Universidad Iberoamericana. México. 2001, p. 331.

siete años, cuando gracias a Parmentier (1737-1813), se levantó la prohibición de su cultivo. Lo propio podemos decir con respecto a otros países europeos.

El abate Rozier¹⁰ se refiere en su gran obra a “los tiros de la calumnia” contra la patata: “¡Qué de inconvenientes se han atribuido a su cultivo! ¡qué de males imaginarios a sus propiedades económicas!”. Parece que sus enemigos le acusaban de tres fallos: que la tierra debía de tener suelo profundo, que en poco tiempo agotaba el terreno y que era sosa, sin sabor, y que solo tenía el gusto de los alimentos que la acompañaban. Por supuesto, Rozier desmonta una tras otra semejantes acusaciones. Frente a ellas expone la lozanía de sus consumidores: los irlandeses (“muy robustos”) o los habitantes de la Lorena alemana (“jóvenes altos y de robusta constitución”).

La patata ha sido un cultivo muy ligado a la guerra y a la penuria. El propio Parmentier la conoció siendo prisionero de los prusianos. En el país nos aparece unida a la guerra contra Bonaparte y a las guerras carlistas. Parece como que las necesidades, las exacciones de la soldadesca y el hambre hicieran proliferar este humilde tubérculo. He sabido por mis mayores, que eran hortelanos profesionales, que fue la posguerra del 36 la que la hizo triunfar definitivamente. Contaban que se trataba de simiente alemana. Con ella llegó también el escarabajo.

Este panorama triste no debe hacernos olvidar que a partir de 1940 se convirtió en un cultivo enormemente popular en el país y en las mesas vascas. Esta popularidad fue más acentuada en Álava, en donde ha servido incluso de apelativo para sus habitantes. Los mitos y las tradiciones, en muchos casos, suelen ser de todo salvo antiguos.

Y, sin embargo, los Extractos de la Bascongada se ocupan pertinazmente de la patata (*solanum tuberosum*). A veces mencionan “batata” (*ipomea*

(10) François Rozier (1734-1793) es quizás el máximo divulgador de la agronomía de fines del siglo XVIII. Amigo de Rousseau y de los fisiócratas, Rozier se dedicó a actividades pedagógicas en París, viajó, y en 1779 se instaló en Béziers en donde redacta su magna obra, su *Cours complet d'agriculture theorique, pratique, économique, et de médecine rurale et vétérinaire, suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principes ou dictionnaire universel d'agriculture*, una obra en 12 volúmenes publicada entre 1781 y 1800. Otro de sus hitos fue la petición a la Asamblea Nacional revolucionaria para que abriera una escuela nacional de agricultura. Su obra fue traducida rápidamente al español y su primer tomo traducido por Juan Álvarez Guerra, socio de la Matritense.

Otra de las pistas que da Rozier sobre las prevenciones sobre la patata es que en los primeros días en que los animales se alimentaban con ella estercolaban un poco líquido. Rozier se defendía señalando que sucedía lo mismo cuando se pasaba del heno a la hierba verde.

batata), que no es lo mismo. Otras mencionan el vocablo quechua “papas”. De cualquier forma, la Bascongada tuvo desde el *Ensayo* y desde los primeros *Extractos* la premonición de que iba a ser un cultivo muy importante para el país.

Es el militar *urretxuarra* Juan Carlos Areyzaga Yrusta, cuñado del Amigo director y barón de Areyzaga, el que da noticias en 1773 sobre la introducción de la patata en el país. Areyzaga era coronel y gobernador de la plaza de Hondarribia. Relata este militar que fue Lorenzo de Mezquel, capitán del Regimiento de Infantería de Irlanda, quien la introdujo en la villa hacia 1765. De tal forma que en varios caseríos se había sembrado semilla de patata traída desde Irlanda, en donde la Sociedad de Dublín la había introducido con notable éxito. Refiere que en Hondarribia se había extendido “comiéndola con mucho gusto, ya cocida, ya asada”. Los labradores parece que todavía no la empleaban para alimentación del ganado, pero él ya la utilizaba en el cebo de las aves (particularmente en los gansos) y en los cerdos, además de las tradicionales castañas y maíz.

Pero Areyzaga cuenta que no era la primera vez que se introducía la patata en el país. Otro militar, Joaquín Espinosa, un capitán de granaderos del Regimiento de Vitoria, había sembrado varias en un baluarte de aquella plaza. Además, Areyzaga, natural de la cercana Urretxu, certificaba que en Gabiria, en el caserío Gaztelu “se encuentran en abundancia”. El origen de la patata introducida en Bilbao lo adjudica a los ingleses, “que frecuentan aquel puerto”, siendo cultivada en Olabeaga.

Los que redactaron los acuerdos de las comisiones para las Juntas de 1773 señalaban “que en Bilbao hay gran porción de batata de muchos años à (sic)”, y se pedía que se extendiera a los caseríos bien para el servicio de mesas como para alimentación del ganado “cuando se coja con abundancia”.

Sobrevolando los *Extractos*, la patata aparece localizada en dos puntos del país: en los alrededores de Bilbao y en Bergara, centro neurálgico de la propia Bascongada.

En Bizkaia se introdujo semilla de Málaga e Irlanda. Incluso, un caserío de Begoña servía semilla que como todo lo de allí “tiene mejor gusto y es más jugosa”. Un labrador había seguido nada menos que el método “tomado del diccionario económico de Mr. Chomel¹¹” y la productividad se había doblado.

(11) Noël Chomel (1633-1712) fue un cura francés, famoso enciclopedista y agrónomo, que compuso una obra editada en múltiples ocasiones: *Dictionnaire oeconomique contenant divers moyens d'augmenter son bien, et de conserver sa santé*.

Este casero había seguido lo que le dictó la Sociedad. Estercolaba, daba tres labores, formaba canales con el arado, sembraba en el surco a un pie de distancia y las cubría a mano. Cuando los tallos alcanzaban las 6-7 pulgadas, llenaba el surco “hacia la derecha y hacia la izquierda”. La siembra la efectuaba entre febrero y mayo, y la cosecha, muy tarde, a fines de septiembre o en octubre. Esta es la forma que se ha sembrado la patata en gran escala, sin azada y sin hoyos. El método estaba perfectamente adaptado para 1777.

En Bilbao, en la huerta de la propia Sociedad, el año anterior se había sembrado patata “según el método que prescribe Mr. Valmoat de Bomare¹²”, otro técnico de vanguardia, que de nuevo nos pone sobre la pista europeísta de primera línea de la Bascongada.

Otro de los centros patateros fue Bergara. Para 1774 se nos refiere la siembra “en varios caseríos de la Villa de Vergara”. En la villa se va a ensayar una vía panificadora para su consumo. Efectivamente, la patata se cocía en agua y sal, se descortezaba, se deshacía con los dedos y se reducía a harina “sin necesidad de molino” y se agregaba a la harina de trigo o maíz y a la levadura, y hacía “un buen pan”. Se probaron varios panes: solo de patata, con mezcla de harina de trigo y con mezcla de harina de maíz. Del primer pan se decía ser grato al paladar y que no se endurecía; del segundo, esponjado y similar al mezclado con manteca de vaca; del tercero, de masa muy unida, grata al paladar y que no se endurecía. En cualquier caso, y como conclusión, se deducía que “las tres especies de pan son preferibles al de centeno, y aún al de solo maíz”.

El *alma mater* de la patata en Bergara era Rafael Garitano Aldaeta (1736-1784), un cura, un beneficiado de la iglesia de Santa Marina de Oxirondo. Este señor hizo ensayos “en su huerta” por lo menos desde 1776 a 1781, según cuentan sus respectivos *Extractos*.

Se cuenta que Garitano hizo “una prodigiosa multiplicación” en su huerta partiendo de las 12 patatas que sembró en 1776. Para 1779 cosechaba 16 canastas o dos carros. Dos años más tarde había llegado a los 4 carros. Terrenos de huerta destinados antes a maíz, trigo y nabo los convirtió en patatales. Garitano insistía en lo beneficioso de la patata para alimentar a todo género de animales, especialmente a los capones que se cebaban “con ansia

(12) Con toda seguridad, se trata de Jacques-Christophe Valmont de Bomare (1731-1807), naturalista normando, autor de una célebre obra escrita en la década de 1760 en varios tomos *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle* (6 vols. París, Chez Lacombe, 1764-1768). Los Amigos estaban a la última. Apenas habían pasado diez años de su publicación en francés.

en las patatas cocidas, prefiriéndolas al maíz”. También serviría para suplir al trigo y al maíz en años de malas cosechas. Garitano fue también un pionero en la fabricación de pan hecho con masa de patata. Decía hacerlo “con la diversidad de condimentos que admiten, y describe Mr. Parmentier”¹³.

La huerta y los experimentos de este eclesiástico responden, parece, por un lado a su curiosidad natural, pero también a su necesidad: don Rafael sería uno de aquellos “proletarios del diezmo” de los que habla Fernández Albadalejo¹⁴. Garitano tenía además una preocupación mayor por los pobres de su iglesia y por su alimentación. Santa Marina de Oxirondo era una iglesia de patronazgo del conde de Oñate. Garitano escribe quejándose ante el conde por su miserable congrua y por su falta de adecuada caballería para socorrer espiritualmente a los caseros de sus 200 caserías. Las cartas y sus “inopportunidades” nos abren los ojos a escenas de lacerante pobreza en Bergara, en el corazón de la Bascongada. Los caseros propietarios de ayer “enaxenadas sus casas son inquilinos”, sus “rentas a precios exorbitantes (...) apenas dejan qué comer”¹⁵. Enfermos medio muertos de hambre, pobres sin vestido, rentas elevadas, cocinas sin chimeneas... son pinceladas del negro panorama que describe don Rafael. No hay lírica en su visión de los caseros. No es de extrañar que se preocupara de hacer pan de patatas. Una vez más, el binomio maldito: el hambre y la patata.

Al margen del foco en torno a Bilbao y del de Bergara, parece que no se prodigó su cultivo. De Álava, territorio en que más tarde se asentó con fuerza, apenas nada se nos cuenta salvo que se nos dice que en 1776 “se introdujeron en Álava”.

La Sociedad también introdujo en sus *Extractos* de 1786 las *Instrucciones* de Enrique Doyle sobre nuestro cultivo. El Consejo de Castilla a través del

(13) Nos ha aparecido repetidamente la figura de Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813). Nuevamente tenemos a la Bascongada como curiosa e interesada por aquello de novedoso que se cocía por Europa. Parmentier, del que todavía se recuerda su fórmula para el puré de patatas, fue un célebre agrónomo, naturalista, nutricionista e higienista francés. Combatió contra Prusia en la Guerra de los siete años. Fue hecho prisionero y allá conoció la patata. En Francia se la consideraba no comestible y él se encargó de levantar su prohibición y promover su consumo.

(14) FERNÁNDEZ ALBADALEJO, Pablo: *La crisis del Antiguo Régimen en Guipúzcoa, 1766-1833. Cambio económico e historia*. Akal editor. Madrid. 1975, pp. 301 y ss.

(15) SORONDO IRIGOYEN, Imanol: “El medio rural de Bergara en los inicios del Real Seminario” (Escritos de Don Rafael de Garitano-Aldaeta. En el segundo centenario de su muerte). *Cuadernos de Sección. Historia-Geografía*. Eusko Ikaskuntza. San Sebastián. 1986, pp. 7-16.

conde de Floridablanca mandó imprimirlas y propagarlas por todo el reino. La Sociedad fiel a este objetivo determinó “reimprimir en sus *Extractos* (...) para que así se extienda más y más su noticia”¹⁶.

Doyle era irlandés y a él y a sus *Instrucciones* se debe la relativa proliferación de la patata en España. Su obra conoció tres ediciones mientras vivió y una cuarta fue publicada en 1804¹⁷, e incluía artículos de otros autores: Parmentier, Rozier, la *Enciclopedia Británica*, el *Semanario de Agricultura*, y aficionados españoles que hicieron ensayos y los contaron. Esta obra dice en su prólogo “que la propagación en España se debe al celo infatigable de este laborioso Irlandés” y más tarde se asegura: “este fruto no llamó la atención, ni llegó a ser estimado como merece hasta el año de 1785, en que se publicó la primera edición de este tratado”. No es justo, pues la Bascongada llevaba tratando sobre su cultivo y realizando experiencias desde hacía veinte años. Sin embargo, su cultivo no cuajó en el país. De la 4ª edición del libro de Doyle se desprende que en donde más fuerza cogió fue en Galicia y La Mancha.

Son curiosas las razones que se esgrimen para su consumo. Era un alimento destinado a los cerdos, a las aves y a los pobres: “Es el maná de los indigentes contra esterilidades y carestías”¹⁸. Se trataba de un alimento más barato que el pan de cereales, más productivo, por lo que el coste del trabajo de los jornaleros disminuía y estos eran capaces de pagar con mayor comodidad sus pechas y rentas. Asimismo, se señalaba que era una forma de “surtir a la tropa con pan de munición, y a la marinería con galleta hecha con patatas”. Se trataría pues de un alimento para la clase baja.

Una curiosidad agronómica. Entre “los animales que las atacan”, en ningún caso se menciona el temible escarabajo. Actualmente, hay muchas opiniones sobre su cultivo: en agujeros o en surcos, con semilla entera o en pedazos, con estiércol o no en el agujero... Es curioso, pero en la época se repetían las mismas variantes y se podía decir aquello de “cada maestrillo, su librillo”. El empirismo era absoluto para el irlandés Doyle: “La experiencia sola es quien puede dar luz en estas cuestiones”¹⁹.

(16) Las Instrucciones ocupan unas 12 páginas de los *Extractos* de 1786 (pp. 31-43), y aparecen divididas en 7 capítulos: calidades, tierra óptima, época de siembra, recolección y conservación, uso y utilidades.

(17) DOYLE, Enrique: *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas ó papas*. Cuarta edición. Imprenta de D. Josef Collado. Madrid. 1804.

(18) Op. cit., p. 13

(19) *Ibidem*, p. 53.

3. Las plantas forrajeras y su relación con el ganado

No ocuparon un lugar destacado en los ensayos de la Bascongada y, sin embargo, su introducción, especialmente del trébol y de la alfalfa, va a perdurar hasta nuestros días.

Queremos volver a insistir en la idea de que Sociedad no buscó un nuevo paradigma agrario en el que el ganado tomara un papel de primacía. Su contexto histórico era el que era. Todavía no existían los medios de transporte industriales (ferrocarril, vapores...) y no se había producido una división del trabajo a nivel mundial como el que se produjo en el siglo XIX con la Revolución Industrial. Los caminos eran deficientes y llenos de obstáculos, los barcos eran de vela y el comercio debía ajustarse a todas estas circunstancias. El *laissez passer* de los fisiócratas era relativo y cada región, dependiendo de sus condicionantes geográficos, tenía que valerse mayormente de sus propias producciones en un nivel muchísimo mayor que el que va a surgir desde mediados del siglo XIX. A veces olvidamos los contextos históricos y geográficos que son cuasi determinantes en el obrar y pensar de las gentes.

Hemos comentado en este y en el anterior trabajo cómo una suerte de malthusianismo es aplicable a una Gipuzkoa, y en menor medida a Bizkaia, cuya demografía apretaba las costuras territoriales. El siglo XVIII había conocido una expansión fabulosa de los caseríos. Estos habían colonizado los montes y se habían incrementado en un tercio. La ley de rendimientos decrecientes pendía como espada de Damocles y los usos territoriales pugnaban entre sí. Campos de labor, pastos y bosques libraban una lucha silenciosa, pero a brazo partido. Es lo que veía un observador sumamente inteligente, el licenciado Josef Antonio de Garmendia, abogado de los Reales Consejos, que desde Tolosa mandaba en 1773 unas apreciaciones proféticas²⁰.

Garmendia apostaba por que no se erigieran nuevos caseríos, incluso por “yermar algunos caseríos que están en medio de los montes”, y adjuntaba su heterodoxia: “Hágome cargo de que este medio tiene algo de violento”. El pensamiento de Garmendia era el mismo que Arriquibar: el de lograr un equilibrio entre el agro y la industria: “la felicidad de nuestro país consiste en mantener una especie de equilibrio entre herrerías, ganado y frutos”. Los nuevos caseríos estaban hipotecando el bosque del que se sacaba “el maderamen para baxeles, edificios y manufacturas” y el carbón para fraguas y ferrerías. Todos estos trabajos y su “acarreto” eran actividades vitales para los caseros pluriactivos.

(20) *Extractos de las Juntas de Bergara de 1773...*, pp. 44-47.

Garmendia apunta claramente a los rendimientos decrecientes, una ley económica estudiada por economistas tan eminentes como Turgot, Malthus o Ricardo: “Tengo para mí, que si la mayor parte de las tierras que hoy se labran en la mayor parte del país se redujesen a prados, se cogería cuasi el mismo fruto en la otra mitad, duplicando el abono, y tendríamos más ganado”. En aquella época se estabulaba el ganado en invierno, pero a fines de primavera se lo dejaba suelto en el monte, eran “las vacas sueltas”. Un bosque en retroceso no permitía el pasto de tan crecido ganado, máxime cuando tenía también un uso forestal.

El mensaje de Garmendia era claro: “El abono escasea ya en todas partes, y nada producen las tierras sino a fuerza de abono y con su auxilio”. Disminuyendo los campos de “pan llevar”, aumentaría el pasto y el ganado, y así se incrementaría el abono del ganado estante en invierno, por lo que los rendimientos de los cereales serían mayores e igualarían al que se hubiera podido producir en los terrenos reducidos a pastos.

De ahí que los pastos cobraran cada vez más importancia. La Bascongada va a procurar que las hierbas sean cultivadas y para ello va a introducir semillas de leguminosas que dieran muchos cortes de nutritiva hierba. De nuevo, particular interés cobra Álava en donde escaseaba todo tipo de forraje.

Un forraje que se cultivaba hacía tiempo era el nabo. La tan denostada raíz forrajera fue favorecida por los agrónomos ingleses del sistema Norfolk, pero no será del gusto de los agrónomos posteriores que la intentarán sustituir por lo que fuera, y sin embargo ha gozado del favor del casero y todavía está presente en los campos del siglo XXI. Ya en los primeros *Extractos* de 1771 se afirmaba que era “el alimento de mayor estimación en el País Bascongado para el ganado” y que “su cosecha rige el precio de las carnes”. Se hicieron experiencias sembrándolo en bandas, según “el método prevenido por Thull”²¹ y también se trajo simiente de Galicia que otorgaba ejemplares más grandes. Parece que en la vertiente cantábrica el nabo era cultivado con seguridad e incluso se sabía de diferentes simientes, por lo que el trabajo de los Amigos va a ser el introducirlo en la Llanada alavesa, en donde parece que no era un cultivo nada corriente. Por ejemplo, en 1776 tenemos noticia que se sembró semilla de nabo de Eskoriatza en Castillo y se decía que “vino tan excelente como en Guipúzcoa”. La Sociedad repartió semilla de nabo entre

(21) La siembra de nabo requiere eso que se conoce como “tener buena mano” para sembrarla a voleo. Se trata de una semilla muy pequeña y redonda que se escurre entre dedos. ¡En cuántos caseríos no le ha sido conferido este trabajo de siembra a la *etxeakoandre*! No es una operación baladí: una siembra con tino elimina mucho trabajo en la escarda.

los agricultores alaveses, pero “prevalece la ignorancia”, señalaba, aunque un labrador de Vitoria daba cuenta de que había obtenido buenos resultados con “igual método que en Guipuzcoa”.

La llamada Lucerna o alfalfa (*Medicago sativa*) era una leguminosa apenas conocida en la península. Para su cultivo, se sabe que desde los años 60 se trajo semilla “del Norte” de Europa (todo hace pensar que era semilla francesa) y se repartió a la “Comisiones de Agricultura de las tres Naciones”, que habían sembrado en sus campos de experiencia. Se sembró por primera vez en 1768 y en 1771 ya llevaban tres experiencias. Se habían obtenido de 4 a 7 cortes por año y las mismas ventajas experimentaban también “varios particulares”.

Se habían hecho pruebas respecto a la alimentación del ganado. El ternero que había parido la vaca que comió una ración de alfalfa y paja, a partes iguales, era muy superior al que había consumido el forraje tradicional. Igualmente, se había ensayado engordando a bueyes flacos. El buey engordado con alfalfa alcanzó un 8% de ganancia respecto al alimentado tradicionalmente.

La alfalfa fue también generosamente distribuida en Álava. En 1772 se hablaba de una hierba “semejante a la seda en rama (...) que la sofoca en gran parte”. Debía ser la cuscuta. Naturalmente, en 1773 el cultivo daba señales de agotamiento y había producido menos cortes. Posteriormente se dan noticias de su extensión al caserío de la Sociedad en San Miguel de Basauri o a Barakaldo. Se pretendía que los labradores de los alrededores de Bilbao vieran su utilidad y “lo pudieran imitar”.

En Álava hay noticias de su siembra en los pueblos tradicionales en donde la Sociedad hacía sus ensayos (Castillo, Mendibil, Zurbano...). En Navarra y su Ribera parece que también estaba extendiéndose. Así lo atestigua en 1775 Antonio de Santo Domingo, vicario de Los Arcos, que aseguraba que si no se sembraba más era por falta de semilla. Los cabildos de la Ribera ya estaban interponiendo recursos para arañar el diezmo. Se trataba de un fenómeno de hacía 6 u 8 años. Señalaba este clérigo que la planta se correspondía a la llamada “amaleca” en euskara. Los ensayos alaveses y navarros atestiguaban que la alfalfa venía bien en las riberas de los ríos o en lugares con regadío.

Otra hierba hermana de la alfalfa y también leguminosa era el trébol y fue introducida al mismo tiempo que la primera. Su semilla procedía también del Norte: Francia, Holanda e Inglaterra²², y alguna vez era vieja y no salían

(22) La semilla mandada desde Londres la envió el socio alavés Alfonso de Eguino.

bien las siembras. Un tipo particular de trébol era el llamado clóver, que tenía dos variedades: una con flor blanca y otra encarnada; esta, por lo que parece, mucho más productiva. Seguramente, se trata de la *pagotxa* del país.

Como la alfalfa, se procuró introducirla en Álava y siguió su mismo camino. Todo este reparto de semilla se hacía gratuitamente y con unas breves instrucciones. Las experiencias demostraban que le convenía la humedad pero no el encharcamiento y tras un periodo de 7 años degeneraba, y como buena leguminosa dejaba un terreno apto para el maíz del que se destacaba “su gran lozanía”.

Otro forraje hermano era el sainfoin, hoy conocido como esparceta o piri-gallo. Se trataba de otra leguminosa similar, pero que producía menos aunque era menos exigente en el tipo de suelo. En Álava parece que se daba mejor que el trébol o la alfalfa seguramente por no ser tan exigente en agua.

Para 1772 en Gipuzkoa ya se comenzó a experimentar con estas leguminosas sembradas entre las filas del maíz. Cuando este se recogía la hierba procedía a “cubrir todo el terreno”. La leguminosa forrajera (trébol, alholva, esparceta...) sembrada entre las filas de maíz por agosto y recogida a la primavera siguiente ha constituido una forma de cultivo asociativo que ha llegado hasta el siglo XX.

Otra forrajera más exótica y una experiencia más rara es la de la aclimatación del algarrobo. Se trata de un árbol mediterráneo que produce unas vainas de cuyo fruto se alimentaba el ganado mediterráneo. Se trataba de ese acento intensivo que comentamos en el artículo anterior. No parece que cuajó. En 1771 se trajo semilla, pero se secó. Al año siguiente se trajeron arbolitos de Valencia para ser plantados, pero no parece que el éxito les sonrió.

Frente a otros ensayos posteriores del siglo XIX que se basaron en la introducción de razas animales extranjeras, la Bascongada no se prodigó en dicha importación. Ya hemos comentado la razón. Se trajeron carneros merinos del interior de la península y también de Flandes. La razón era la expuesta en el *Ensayo*: el mejorar la raza lacha, mala lanera. Sin embargo, la raza no se aclimató y para los primeros *Extractos* de 1771 se nos dice que “se han desgraciado antes de lograrse crías”. Uno de los introductores fue el cuñado de Samaniego, Félix Manso: se trataba de doce ovejas y dos carneros traídos desde Cameros. Igualmente, se introdujo ganado porcino de Rouen para cruzarla con el del país. Respecto a las razas vacunas, nada de nada.

La gran preocupación de la Bascongada estuvo en Álava. Lo hemos repetido y lo seguiremos haciendo. Una de sus objetivos fue fomentar la cría del ganado lanar. Así tenemos noticias de 1773 de la entrega de 60 ovejas de

vientre a un labrador alavés con el compromiso de ir devolviendo el préstamo a la par que criaba “prados artificiales”²³. Parece haber sido el ensayo pionero para un programa más amplio, que no parece que cuajara.

Álava estaba dividida en 6 cuadrillas y estas en 53 hermandades. En cada hermandad y en cada aldea existían leyes municipales particulares “que imposibilitan el buen éxito de las providencias generales”. La Comisión de Agricultura y de Economía rústica de la “nación” alavesa buscaba un resurgimiento del agro a través de ganados, árboles, prados artificiales y abonos. Se proponía un ambicioso programa de cambio del paisaje de la Álava central. Pretendía que cada primer jueves de mes uno o dos “honrados labradores” de cada cuadrilla, premiados, acudieran a donde la Comisión. Los comisarios les expondrían sus ideas y prácticas sobre lo antedicho y más tarde

“las predicaciones de estos Labradores así instruidos, harán mejor efecto en sus compañeros que las de sus Párrocos y Amos; bien que deberán contribuir unos y otros, pues que de ellos desconfían demasiado, por creer que solo aspiran al aumento de sus diezmos y rentas”.

Normalmente, las clases dirigentes y el propio Estado se habían valido de los sacerdotes como elementos difusores de las novedades agrarias. Los curas y las cartillas agrarias. Así lo podemos ver en dos ilustrados contemporáneos: Antonio San Martín Burgoa, primer Maestro principal del Seminario de Bergara (1776-1778)²⁴, y en el propio Jovellanos, en su famoso *Informe sobre la Ley agraria*²⁵. Es, pues, una medida sorprendente que propugna por una especie de autogestión de los propios labradores, rehuendo de amos y curas, a los que acusa de preocuparse solamente de lo suyo: las rentas y los diezmos.

Los premios serían préstamos de rebaños sin interés de 60 ovejas y un carnero a devolver en especie, esto es en corderos y corderas, en 13 años. No parece que cuajó tan novedosa iniciativa.

(23) Se trataba de Gregorio de Retana. El capital invertido por la Comisión de Álava fue de 1.204 rs 24 mrs. Se le pusieron tres condiciones: debería pagar el capital en 4 años sin exigiérsele intereses, no podía enajenar el rebaño hasta no haber pagado la deuda y debería dedicar tierra labrada a pastos de invierno, cercándolos.

(24) SAN MARTÍN Y BURGOA, Antonio: *El labrador vascongado ó antiguo agricultor español. Demostración de las mejoras de que es susceptible la Agricultura en las Provincias Vascongadas, y de las grandes ventajas que se podrían lograr en todo el Reyno observando las reglas de la antigua labranza*. Imprenta de don Benito Cano. Madrid. 1791. Editorial Amigos del libro vasco. Bilbao. 1984, pp. 253-266.

(25) JOVELLANOS, Gaspar Melchor: *Informe de la Sociedad Económica de Madrid al Real y Supremo Consejo de Castilla en el expediente de Ley Agraria, extendido por el autor en nombre de la Junta encargada de su formación*. Cátedra. 1983, pp. 299-301.

Los *Extractos* de 1774, 1775 y 1776 se hacen eco de la terrible epizootia que afectó especialmente a Gipuzkoa, pero también a Álava o Navarra y otras partes de la península. Según José Manuel Etxaniz²⁶ y F. Vallat se trató de una peste bovina. Se trataba de una epidemia sumamente contagiosa y grave que hasta el siglo XIX se denominó tifus contagioso. El socio profesor Juan Antonio de Carasa la diagnosticó como “una especie de erisipela maligna epidémica”. Los albéitares de San Sebastián la denominaron “cimorra”. Llegó hasta el norte de Francia en 1769 procedente de Holanda. En 1774 ya había llegado a Bayona. A pesar de las medidas de prohibición del paso de ganados que se tomaron, la epizootia penetró a Gipuzkoa, provocando “una amplia mortandad entre el ganado vacuno”²⁷.

La versión española del Diccionario de Rozier se hace eco de dicha epidemia. Reseña que de la provincia de Labort pasó a Gipuzkoa, “haciendo en ambas considerables destrozos”. El 11 de julio se dio cuenta al marqués de Bassecourt, comandante general de Gipuzkoa. Según Rozier afectó a Gipuzkoa y Álava, pero también al “reyno de Navarra, Aragón, Montañas de Santander y montes de Paz”. Señala que fue tan virulenta que “mataron todo el ganado vacuno en algunos lugares como en Andoin”²⁸. Fernando Camarero²⁹ opina que la extensión mencionada es exagerada. No hay ninguna referencia respecto al mal en Bizkaia, y en Álava, al margen de Andoin (Hermandad de San Millán) en donde murieron las 81 reses de sus 14 vecinos y de Zaldueño, el resto se libró. A ello contribuyeron las medidas de guardia de sus límites con Gipuzkoa y Navarra y la observancia de una estricta cuarentena³⁰. La Hermandad de San Millán pagó más de 2.000

(26) Agradezco al doctor veterinario José Manuel Etxaniz Makazaga las observaciones e indicaciones sobre esta epidemia de ganado y parte de su bibliografía.

(27) MAÑÉ SERÓ, M. Cinta y VIVES VALLÉS, Miguel A.: “Análisis y control de epizootias en el siglo XVIII en España. La moderna veterinaria frente a la albeitería tradicional”. *XVII Congreso Nacional y VIII Iberoamericano de Historia de la Veterinaria*. Asociación Española de H^a de la Veterinaria. Valencia. 2011, pp. 20-21.

(28) ROZIER, François: *Curso Completo o Diccionario Universal de Agricultura*. T. VI. Imprenta Real. Madrid. 1799, pp. 424-427.

(29) CAMARERO RIOJA, Fernando: “Bibliografía sobre la epizootia de 1774-1775”. *Actas del VIII Congreso de Historia de la Veterinaria*. Bilbao-San Sebastián. 2003, pp. 101-109.

(30) El diputado general de Álava, Carlos Antonio de Otazu, fue informado por su homólogo guipuzcoano y envió a un emisario, Juan Antonio de Sarralde, que viajó a Gipuzkoa a fines de julio de 1774. Su relato atestigua que la enfermedad afectó al tramo del camino real comprendido entre Billabona y San Sebastián, en donde estaban muriéndose un gran número de animales bovinos.

reales por traer la reliquia de San Gregorio³¹ y celebró con júbilo el milagro del santo.

Los *Extractos* nos hablan de cómo el mal afectó a Azpeitia, Errezil, Beizama... Hubo caseríos como los de Pagaola, Zuganeta y Ulea en donde murió todo el ganado. En San Sebastián, su alcalde, el licenciado Manuel de Arostegui Irarrazabal, ordenó comparecieran los tres albéitares de la localidad³², que le refirieron sus esfuerzos por atajar la epidemia. Había afectado a lugares extramuros como los barrios de Santa Catalina, San Martín o el pueblo de Igeldo causando grave mortandad de ganado vacuno.

Los *Extractos* incorporan información proveniente del propio marqués de Basecourt, del socio Pedro Joseph Aldazabal y del rector de Beizama que incorporaba sus propios remedios a base de ungüentos³³, sahumeros y sangrías. Otros decían que el mal lo había frenado la estación invernal. Según todos ellos, el mal empezaba en las astas y afectaba a la médula del animal. En los *Extractos* de 1776 se recogieron noticias como la aparecida en la *Gaceta de Francia* de 22 de enero: un agricultor de Linnick (Holanda), con el mal en su establo, llevó a una vaca enferma a un arroyo y la dejó allí; al 4º día, acosada por el hambre, volvió a casa, comió y se sanó; hizo la misma operación

(31) El imponente cráneo taumaturgo de San Gregorio Ostiense de Sorlada (Navarra) es una reliquia enormemente apreciada como sanador de las plagas que afectan al campo. El agua que lo travesaba era empleada para rociar campos y ganados.

(32) Se trataba de Ignacio Michelena, Juan de Ardoy y Martín de Lorz. Dijeron haber curado “el mal pestilencial” en varios puntos de la ciudad; por ejemplo, los bueyes del caserío Iturrieta. Los abéitares decían que el mal producía “una disolución del cerebro”.

HERRERO ROJO, Máximo: *La albeytería española en el siglo XVIII*. Edición propia. Salamanca. 1984, p. 220.

ROZIER, François: *Diccionario...*, p. 427.

(33) El vicario de Beizama pidió a Fausto de Quintana, boticario de Azpeitia, que lo pusiera por escrito. Esta era la curiosa receta del ungüento:

“Aceite de manzanilla, ruda, altea, lombrices, euforbio de raposo, agripa, y ungüento agripa a cuatro onzas, ungüento filii zacarías, aragón, marciatón, enjundia de caballo a dos onzas, polvos de cantáridas seis onzas, euforbio, eleboro y adarces en polvos a tres onzas, se le añadirá de la extracción de la raíz de eleboro blanco, brionia blanca, raíz de aro, y hojas de lauriola a dos onzas, cocidos en una libra de aceite de enebro, y vinagre fuerte hasta la extracción de la sustancia, colado con expresión, se mixturará con ocho onzas de cera amarilla para el punto de ungüento: deseándose de más vigor, se le añadirá de los polvos de cantáridas tres onzas, euforbio, eleboro y adarces a onza y media”.

Extractos de las Juntas de 1775..., pp. 45-48.

con el resto de la cabaña y todos sanaron. Hay veces que el empirismo parece que entra en contradicción con lo racional.

La Sociedad en esos años repartió cabezas de vacuno “entre (...) los labradores más desgraciados” sin exigírseles intereses. Se acordó que el gasto no partiera solo de la Comisión de Gipuzkoa, sino de los fondos de las tres provincias “en fuerza de los vínculos de unión”. En concreto, se gastaron casi 13.000 reales en esta labor.

4. Las plantas industriales y las actividades transformadoras

Se trata de un variado y heteróclito conjunto de plantas de usos industriales, de insectos productores y de la fabricación de abonos y enmiendas. Es, de alguna forma, un batiburrillo de iniciativas que poca huella dejaron.

El colsat era una planta cuya semilla se traía desde Holanda. Quizás fuera parecida a la actual colza. Megino y Metauten en una obra de 1804 menciona seguidamente “la berza colza, corza, colsa, colsat ó colzat”³⁴. El problema derivaba de la cortedad de aceite en el país, salvo “muy poco en la Álava”. Su utilización principal sería la iluminación. También se mencionaban el escabeche o su utilización como aglutinante para la pintura al lienzo. Se hicieron comparaciones para la iluminación con otros aceites (de oliva, de linaza, de ballena, de pescado) y el aceite de colsat salía bien parado, especialmente porque duraba mucho y era el aceite vegetal más barato, aunque se reconocía que era inferior al “bueno de olibas”. Ildefonso de Bustrin, presbítero de Bilbao, aficionado a la pintura aseguraba que era más barato, más limpio que el de linaza y preferible al de nueces, pues se podía trabajar con agua.

Sobre el colsat, se hicieron públicas en 1773 dos memorias procedentes de Madrid. La primera fue redactada por Josef de Ogirondo Soto Mayor, caballero de Santiago y alguacil mayor del Consejo de Órdenes Militares, que lo experimentó en una huerta propia en Pozuelo de Aravaca en 1770 y la segunda de Estevan Boutelou, jardinero mayor del Real Sitio de Aranjuez, que la sembró en 1772. Las dos memorias eran muy favorables. El primero decía que al colsat en Alemania se le llamaba “nabo silvestre”. ¿Se trataba de una leguminosa o de una crucífera? Nos quedaremos con la duda.

(34) MEGINO Y METAUTEN, Alberto: *El aceite*. Venecia. 1804, p. 160.

En 1774 se sembró en Álava, en concreto, en Mendibil y Nanclares de Gamboa y la Comisión de aquella provincia elaboró un estudio comparando económicamente una fanegada de tierra de trigo y otra de colsat. Tras el estudio de costes y su precio, se concluía que el colsat daba 5 veces el beneficio del trigo. Los números y la estadística ya sabemos hace mucho que en innumerables ocasiones se esgrimen para mentir o exagerar una verdad muy pequeña. En 1775 se cultivaba experimentalmente “con buen suceso” y se esperaba llegase una máquina para extraer el aceite de su semilla. A partir de 1776 apenas se menciona al colsat.

El azafrán fue otra de estas novedades. Parece que solamente llegó a cultivarse en Álava. El promotor fue Ramón Adurriaga que proponía traer cuatro labradores de La Mancha y plantar cebollas por toda Álava en 1771. Por los *Extractos* de 1775 sabemos que se habían traído cebollas de azafrán de Extremadura, La Rioja y del Gatinois francés. En 1784 se pretendía trasladar las experiencias y las cebollas de azafrán de Trembleque y Villacañas (Toledo) a Álava. Poco más se sabe.

La pita fue otra de estas plantas. Ya se la mencionaba en el *Ensayo*. Se pretendía plantarla en los límites de las parcelas para que sirviera de vallado y con sus tallos construir cuerdas finísimas para lo de siempre: “y en este empleo puede el labrador pasar los ratos de mal tiempo, y su mujer tener una ocupación continuada”. El *lan da lan*, el dale que te pego. A los dos años, en 1773, se decía que se habían hecho 3 ó 4 experiencias, pero que la planta llegada a dos pies no medraba y que no servía para cercar, aunque podría conseguirse, en diminutivo, “un ramito de la industria”.

Algo más interés tiene el empeño de la Sociedad en cultivar plantas textiles. Antes nos hemos referido al intento de naturalizar la lanera raza merina. Igualmente, se intentó trayendo semilla de lino (planta bien conocida), cáñamo y algodón (apenas conocidas) y en dar noticia e impulsar el gusano de seda y las moreras.

Del lino sabemos que se trajo su semilla de lugares tan boreales como Riga, Könisberg, Memel o Inglaterra. La Sociedad repartió gratuitamente la semilla, pero se quejaba amargamente de la poca receptividad de los labradores hacia ese lino nórdico, “por la oposición natural en los labradores a toda novedad (...) ni aun de balde”. En los *Extractos* de 1784 se recogió el método con que se cultivaba en León, en donde se recogían más de 2.000 arrobas de excelente calidad³⁵. A mediados de la década de 1770 se trajo semilla de

(35) *Extractos de 1784...*, pp. 21-29.

cañamo de Riga, se hicieron experiencias en torno a Vitoria, pero dio mal resultado, aunque se le achacó a lo defectuoso de la simiente.

Otras veces los *Extractos* recogían noticias o experiencias foráneas que poco eco tuvieron. Una de ellas fue una noticia de Cantabria, en donde se refería a las experiencias hechas por Roque Miguel del Ribero en Limpias con semilla de algodón enviada por un eclesiástico. Se pidieron instrucciones y semilla para “repetir en este país la experiencia”. Así quedó.

Algo más eco se le dedicó a la cría del gusano de seda y al cultivo de moreras. Un socio de mérito y profesor de la Sociedad, Gerónimo Suárez y Núñez, escribió todo un tratado con seis partes, que trataba de cómo mantener, reproducir y fabricar el hilado del gusano. Juan Zeverio, un miembro de la Comisión de Gipuzkoa, trajo moreras desde Valencia. Tras 36 días de viaje se le perdieron 20, pero le prendieron 600: toda una plantación, que pretendía explotar según la cartilla de Antonio de Elgueta y Vigil³⁶. Otro colaborador asiduo de la Sociedad, el vicario de Los Arcos, aseguraba eufemísticamente e ingenuamente “que cien árboles de estos (moreras de un agricultor de su pueblo) son capaces de enriquecer a cualquier labrador”. Incluso las Comisiones llegaron a proponer la plantación de moreras en “las huertas del campo Bolantín (sic)” de Bilbao. Menos mal que no se les hizo demasiado caso. Teoría y praxis: tan lejos.

Otra de estas exóticas plantas fue el ajenuz o neguilla (*Nigella sativa*), una hierba parasitaria del cultivo de trigo. En 1772 se decía que con sus granos, y siguiendo una observación de Mr. Sacei de Sutierres de la Escuela Práctica de Agricultura de París, se podía sacar una harina más blanca que la del trigo, las habas o el castaño de Indias. Se utilizaría no para la alimentación, sino “para polvos de peynar” en una época de grandes pelucones. Otra de estas hierbas raras experimentadas era el alazor (*Carthamus tinctorius*), una hierba que ya se sembraba en Valencia o Andalucía, que fue sembrada en Álava para uso de tintes y para alimento de aves.

Otro individuo de las comisiones compuso en 1775 un discurso sobre el the (sic). Daba buena cuenta de su historia, de su preparación, de su uso y efectos. Propugnaba cultivarlo “probando con el ejemplo de la Suecia”.

(36) Antonio Elgueta y Vigil (1686-1760) nació en Atienza, estudió Leyes en Madrid, e ingresó en el cuerpo jurídico de la Inquisición. Vivió y murió en Murcia, aunque viajó por Francia e Italia. Su *Cartilla de agricultura de la morera y arte para la cría de la seda*, se publicó en Madrid al año de su muerte y es el resultado de cuarenta años de experiencias.

La apicultura, ya lo comentamos en el trabajo anterior, fue otra de las actividades que dio experiencias, pero menos numerosas que las que anticipaba el *Ensayo*. En 1775 en la huerta de la Sociedad en Castillo (Álava) se establecieron colmenas tipo Palteau. En 1782 un cura de Cripán, Manuel López de Marañón, daba cuenta de sus experiencias. La Sociedad le regaló las instrucciones de Palteau³⁷ y una colmena de su invención. Al año siguiente un “Amigo de Andalucía” envió un escrito con instrucciones sobre colmenas y abejas. Por estos años la Sociedad repartió premios en dinero a los labradores que aumentaran el número de colmenas o introdujeran las de Palteau.

Respecto a los abonados y a las enmiendas, pronto se apagaron los furores de la marga. Solamente es citada en los primeros *Extractos*, para luego ser olvidada. Particular interés tuvieron las experiencias reseñadas en 1773 en los barrios de Iraeta y Arroa, en donde debía haber una marga fácil de ser reducida a tierra. Se nos citan tres nombres: Manuel de Zuloaga (que también era ferrón), Felipe de Azcue (inquilino del caserío Calzadacoa) y Josef de Amilibia, propietario del caserío Crutulo, en donde debido a las margas se conseguían las mejores cosechas de trigo y maíz. El que daba cuenta de todas estas experiencias, el licenciado Pedro Ignacio de Abiolaras, como buen vasco, sacaba conclusiones filológicas sobre el propio nombre de Arrona, Arri-ona, según él.

Respecto a la cal, las Comisiones se hacían eco de las dificultades de Gipuzkoa y de Bizkaia en lo tocante a “la escasez de estiércol”, “lo costoso de las caleras” y “la decadencia de los montes” y “el gran consumo de la argoma y la broza”. Faltaba combustible vegetal por el mathusianismo ya comentado y, por ello, se proponía quemar las caleras con “carbón de piedra”. Se hizo algún ensayo de este tipo en San Miguel de Basauri. Pero, sin duda y otra vez más, lo más importante fue la introducción de las caleras en Álava, en donde era “del todo ignorado”. En Castillo y en otros lugares de Álava se quemó caliza, “haciendo fértiles las tierras que antes se tenían por estériles”, aunque un agricultor aseguraba en 1777 que la cal no servía de abono y solo valía para “dejar la tierra muy suelta”, no faltándole la razón. Este mismo agricultor despreciaba la marga y aseguraba que la mejor labor era ahondar la tierra echando nueva, quitar las piedras y abonar.

(37) Gillaume Louis Formanoir de Palteau, un francés nacido cerca de Sens en 1712, era miembro de la Sociedad de Agricultura de París y su relativa celebridad se debe a su tratado de apicultura y a sus colmenas cuadrangulares desmontables.

5. Los árboles

Los árboles y el bosque eran del dominio del amo. Los colonos, la inmensa mayoría de los labradores, no podían acceder a él más que para nutrirse de sus despojos: de la leña o de la broza para las camas del ganado y para la fabricación del estiércol. Lo que a los labradores les interesaba del bosque era el pasto y para que este existiese, la sombra del árbol era nociva. Las ramas de los árboles y su hoja podían ser una fuente de forraje si faltaban las tradicionales, especialmente en los albores de la primavera. Es decir, amos y colonos tenían una perspectiva contraria respecto al bosque. Los amos abogaban por su explotación, los campesinos no hacían ascos a su destrucción parcial.

Los Amigos eran mayormente propietarios, de ahí que se preocuparan mucho de sus intereses forestales. En el *Ensayo* dedicaron casi 30 páginas al capítulo “Plantación de árboles”³⁸. En muchos contratos de arrendamiento, el señor además de exigir la renta en metálico, el trigo o los animales (cordero y capones, normalmente), se solía preocupar de que el colono cuidase el vivero o plantase una cantidad determinada de árboles al año. El bosque bravo proporcionaba un material cada vez más escaso para la construcción de edificios, máquinas y barcos. Los árboles trasmochos se destinaban en gran medida al carboneo, el cual nutría de material las ferrerías, de las cuales eran propietarios.

Ya hemos comentado que la Bascongada, con Arriquibar al frente, siempre apostó por un equilibrio entre las rentas del sector primario y las del secundario, esto es, las provenientes de las ferrerías. Un ejemplo. En las Juntas de la Sociedad de Bergara de 1791 se premió un trabajo llamado “Ajuste entre los ferrones y sus oficiales” que entre otros aspectos hace un canto a las ferrerías y a la fabricación del carbón como una actividad complementaria del labrador:

“Ellas son las que dan proporcionada ocupación a sus agricultores, los mejores de Europa, haciendo producir a su estéril terreno, regado de continuo sudor, frutos admirables; ocupándoles en aquellos tiempos en que no pueden emplearse en los sembrados, ya en la plantación y poda de los árboles, más bien cuidados de España, ya en hacer el carbón y conducirlo: ya en la saca y acarreto de la vena: ya en el porteo de los hierros y aceros con otras muchas ocupaciones; sin las cuales ni ellos podrían

(38) *Ensayo...*, pp. 94-122.

subsistir en el país, ni pagar tanto diezmo y primicia, ni a los propietarios de las casas y caseríos tan crecidas rentas”³⁹.

Las ferrerías y el carboneo proporcionarían al país todo aquello que no suministraba el agro:

“De lo que produzca el hierro ha de comprar este país lo mucho que le falta anualmente de trigo, maíz y otros granos, el vino, vinagre y aceite; todas las ropas de seda, y cuasi todas las de lino y cáñamo, el chocolate, tabaco y demás consumos de lujo”.

De ahí que fuera tan importante el hierro, el carbón y el bosque. En los *Extractos* hay dos tratados largos sobre el modo de explotar el bosque. Sus autores son dos personas interesadas. El primero es el marqués de San Millán⁴⁰, uno de los propietarios de caseríos y de ferrerías más importantes del país, y se halla en los *Extractos* de 1775. El segundo se encuentra en los de 1788 y es de Gerónimo Tabern, teniente de navío e ingeniero del Ferrol, y su visión es la del árbol que pueda “servir de alguna utilidad para los fines de la marina”.

San Millán era un aristócrata muy ligado, entre otros lugares, al valle del Urola medio, es decir, a Azkoitia y a sus alrededores, pero, sin embargo, no va a participar en aquellas tertulias de los años 1750 que dieron lugar a la Sociedad, ni tampoco está entre aquellos 16 caballeros guipuzcoanos que presentaron su Plan a las Juntas de Ordizia en 1763. Parece que se convirtió en “socio benemérito y de mérito”, precisamente en ese año de 1775 en que presentó su trabajo. Era un recién llegado a la Sociedad.

Quizás por ello fue tratado con cierta displicencia. Su “trabajo práctico” sobre la cría de árboles en viveros no fue totalmente recogido por los *Extractos* de 1775. Se reconocía su “descripción minuciosa”, pero fue publicado en parte, dejando el resto para otra ocasión “por no hacer más largos estos extractos”. La ocasión no se presentó jamás. Igualmente, San Millán refería que su trabajo era el resultado de 16 años de experiencias. El relator de los *Extractos* encomió con “sumo aprecio y estimación (...) el celo y aplicación de este

(39) *Extractos de 1791*..., p. 29.

(40) Se trataba de Joaquín de Aguirre Porcel y Oquendo (1729-1817), V marqués de San Millán. Un *jauntxo* al que quizás tendríamos que quitarle el “*txo*”. Con grandes posesiones en Gipuzkoa, Álava y Andalucía, fue diputado general varias veces en el s. XVIII. Une a su condición de aristócrata el ser descendiente de los Oquendo, por lo tanto, muy ligado al mundo naval. Un aristócrata mayor que los Amigos, y que entró en la Sociedad más tarde como “socio benemérito y de mérito”.

Caballero”, pero le trató poco menos que de superficial y advenedizo en el ramo, por no seguir a los “prácticos ancianos y recomendables autores” en que se había basado el *Ensayo*, pues 16 años no era un periodo suficiente para el “cultivo de unas plantas de tan larga vida”. Le volvía a recordar que tampoco se podía olvidar la obra de Villarreal de Bériz o las experiencias del francés Duhamel, pues la suya era una experiencia de 30 “y más años”. Le acusaba de unilateral y proponía un eclecticismo de “juntar y combinar” experiencias⁴¹. A San Millán se le debieron quitar las ganas de volver a presentar ninguna experiencia.

Respecto a su método no tiene variantes importantes sobre lo ya escrito en el *Ensayo*. No parece partidario de una plantación prematura como proponía el cura Areizaga y aún espacia más, hasta llegar a los 20 pies en castaños, la plantación de árboles en tierras buenas.

Gerónimo de Tabern⁴² era un teniente de la Armada, otro sector interesado en el bosque de donde se nutría de materia prima para sus astilleros. Presentó “un papel sobre el modo de formar viveros (...) particularmente en los inmediatos al mar océano desde los Pirineos hasta Galicia” en los *Extractos* de 1788⁴³ y se le concedió bastante más importancia y más espacio, casi 20 páginas, que al ninguneado marqués de San Millán.

Tabern es una gran defensor de los viveros como modo de repoblación del bosque frente a métodos como el de sacar plantas del monte para poblar las dehesas, que estaban llevando a la deforestación en España. Por consiguiente, propone para toda la zona norte el método del vivero “que se observa por los más inteligentes en Vizcaya y Guipúzcoa”. Por eso, frente al “estado actual deplorable de los montes de Navarra, Álava, Montaña, Asturias y Galicia”, en esas regiones, se debían “valer de algún vizcaíno o guipuzcoano, o bien enviar un sujeto inteligente a aquellas provincias, para que se entere de todo cuanto se practica en este particular”. Y prosigue con su defensa de los viveros: “el uso de viveros en Guipúzcoa y Vizcaya ha producido el mejor efecto, y promete montes inagotables en toda clase de maderas”. Tabern ponía como ejemplo para todo el país los 8,5 mrs que pagaba

(41) *Extractos* de 1775..., pp. 27-28.

(42) Tabern nació en Toulouse. Fue oficial del Ejército de Tierra y de aquí pasó a la Armada, trabajando como ingeniero en El Ferrol. Posteriormente, fue director de las Reales Minas del Río Nalón, en Asturias. En 1794 ascendió a capitán de fragata. Continuó en Asturias hasta 1800, pasando luego a la Comandancia militar en Palamós. En 1810 fue destinado al Astillero de Mallorca. Falleció en Barcelona en 1827.

(43) *Extractos de 1788...*, pp. 21-38.

Gipuzkoa por cada planta trasplantada: “si las demás provincias de España hiciesen otro tanto, verían sus montes poblados muy en breve, y sacarían de ellos las ventajas sin número, que se sacan en Guipúzcoa”. No pudo andar más errado. Por mucho vivero que se practicara, la deforestación siguió su marcha irrefrenable. Ya hemos comentado la lucha por los usos entre el cultivo, el pasto y el bosque.

Tabern, como buen marino profesional, barre para casa. Le interesa el bosque principalmente en aquello que afectaba a los astilleros. El roble era el más útil de los árboles, especialmente el que se crecía “cerca de la mar y (en) parajes bajos y frondosos”. Era especialmente “a propósito para construcción de bajeles”. El haya “gusta de los montes elevados” y servía “para remos, duelles, y tabla para fondos de embarcaciones”.

En la formación de viveros y en el trasplante sigue lo dicho en el *Ensayo* y en otros tratados: 2-3 años en el sembrado, pase de la chirpía al vivero, y allí otros 6-7 años, y luego al monte. El roble crecía y medraba hasta los 100 años, después engrosaba hasta los 200, luego venían 150 años de decadencia. Para la marina, lo mejor cuando llegaban a la sazón, esto es, entre los 100 y los 200 años. A partir de los 16 años de vida, y cada 10 años, se realizarían las entre-sacas, que podían ser utilizados “para escoras y masteleros”, vigas de edificio y los más ruines para leña o carbón.

Los trasmochos también eran susceptibles de servir para “curvería, varengas y piezas de vuelta”. Los árboles trasmochos debían ser plantados con amplitud, cada 28 pies, se les debía cortar la guía a los 7 años de plantados a 10-14 pies del suelo, pero debían ser “tratados y gobernados con la buena dirección de horca y pendón”. Desde hacía 60 años no eran bien explotados, por lo que resultaban inútiles “para toda clase de curvería, horquilla y madera de vuelta”. Ahora los trasmochos quedaban “con la cabeza monda, heridos y cargados de verrugas”. Proponía una formación del trasmochos cortando a los 15-17 años de plantados las ramas menos lozanas, pero dejando las que prometen horquillas, curvas y otras piezas esenciales para el astillero “valiéndose para esta operación de un inteligente y facultativo”.

Sigue Tabern relatando aspectos interesantes sobre las hayas, nogales, álamos, castaños, encinas y fresnos. Trata sobre jarales, pinos y piñabetes. Y hace la sorprendente aseveración visto desde nuestros días:

“Aunque los Pirineos parecen a la vista muy poblados de árboles y que el monte Irati tiene un crecido número de pinos, pinabetes y un sinfín de hayas, la mayor parte está ya en su última época de vida, y prometen poca utilidad, si no se piensa seriamente en su repoblación”.

Tras seguir alabando las experiencias guipuzcoanas y vizcaínas, concluye con su máxima principal: “sin los viveros no habrá montes en España”.

Los Amigos fueron también partidarios de introducir árboles alóctonos. Ya comentamos el precedente de la acacia en el *Ensayo* y hemos tratado el caso del algarrobo en los forrajes y la morera en relación con las actividades textiles. El cedro era una especie desconocida en el país. Ya para 1771 se trajeron varios desde La Habana, vía Cádiz. Otra suerte fue a parar a la colonización de Pablo de Olavide en La Carolina. Los arbolitos no resistieron semejante trajín, y al año se habían perdido todos. No se arredraron por ello, en 1773 se pidió esta vez “una porción de semilla” de cedro, pues eran del buen parecer de que se criaban bien “en parajes fríos y pedregosos”.

También se trajeron bellotas extremeñas que fueron mandadas por un socio de la Corte, pues su “su tamaño es cuasi duplicado de la que se coge en el país”.

Un socio activo, como era Juan Antonio Garín de Lazcano, presentó todo un tratado sobre olivos con 14 capítulos que iban desde las tierras adecuadas y las variedades hasta el método de plantarlos y hacerlos fructificar. Su intención era el introducir el mediterráneo frutal en el “País Bascongado”, al margen del sur de Álava, en donde ya se cultivaba. Se trajeron 100 plantas de Moreda (La Rioja) a Bergara. No prendieron ni la mitad. Me acordé de ellos cuando en los Carnavales de 2014 me acerqué a su archivo en una mañana lluviosa e invernal y vi una buena cantidad de ellos en jardines, sometidos a ser una planta ornamental triste de color cenizo⁴⁴.

Igualmente, se experimentaba con la siembra de piñones en la costa cantábrica. Se sacaba chirpía (plántulas) del Pirineo para formar viveros cerca de San Sebastián. Otro árbol ensayado fue el enebro (del que se sacan componentes para la fabricación de la ginebra). En 1776 se presentó un escrito sobre este árbol, nada menos que en Las Bermudas, con sus utilidades. Se trajeron troncos, goma y semilla de enebro castellano y se comparó con el enebro de Tolosa. La madera castellana era más dura, pero el enebro en el país producía goma de buena calidad.

Sin embargo, la gran preocupación de la Basongada fue poblar Álava de árboles, bien de madereros bien de frutales. En los viveros alaveses se plantaron y criaron plantas de manzanos, nogales, castaños o membrillos para regalarlos a los agricultores alaveses para que poblaran los lindes de sus campos y

(44) Curiosamente, los olivos más longevos de España se encuentran en la finca del pazo de Santa Cruz de Ribadulla, en A Coruña, en un clima oceánico.

huertas. Igualmente, se hizo lo mismo con especies madereras. La preocupación por “la grande falta que hay en Álava de árboles”, en especial de frutales, es recurrente. La Comisión de Álava, con esta preocupación, creó un gabinete de historia natural con una colección de árboles madereros y sus datos botánicos. El nogal y el manzano son los árboles más mentados en las experiencias. Asimismo, se premiaron las plantaciones de olmos; se destacaba de ellos el ser “árbol frondoso y utilísimo, para hermohear los paseos y caminos reales, como también para varias obras de carpintería”.

Un árbol muy especial, particularmente para Gipuzkoa, era el manzano. Hay ya una reflexión que llega hasta nuestros días: la decadencia del manzano y de la sidra, particularmente en Gipuzkoa. Una participación anónima, pero que lleva el sello del licenciado Garmendia, con el nombre “Reflexiones sobre el sistema agricultor del país bascongado” llega a afirmar lo siguiente respecto a la sidra en un pasado edénico:

“era uno de los ramos más atendidos de nuestros antepasados, siendo tan general el uso de la sidra, que apenas había caserío que no tuviese lagar, de los cuales todavía se hallan algunos en parajes en donde actualmente no se ve un manzano: y aunque en aquellos tiempos era muy inferior la cosecha de granos, había en el país infinitamente más riqueza, porque por una parte no se prestaban tantas a los cosecheros de vino, y por otra abundaban el ganado, y los montes para carbón”.

Se trata de otra reflexión de largo recorrido y que se repite una y otra vez en los *Extractos*. Si hubiera más manzanos, habría más sidra, no se importaría tanto vino navarro y alavés y la moralidad sería mucho más alta. Un pensamiento mercantilista (el impedir la salida de numerario), por un lado, pero que oculta cierto sesgo clasista: los pobres campesinos con su sidra, los ricos con el vino. El autor anterior llega hasta el extremo de atribuir a las tabernas el problema de la pérdida de la propiedad y la caída en el colonato. Mallabia, pueblo fronterizo con Gipuzkoa, había tenido una taberna hacía 40 años

“en cuyo tiempo se hallaba tan arruinado, que dentro de poco tiempo se vendieron diez y ocho caseríos. Esta triste situación hizo a sus vecinos tomar la bella determinación de cerrar la taberna, limitando a ciertas festividades del año el permiso de venderse vino, y en el día es una de las repúblicas en donde más florece la labranza (...) y es de advertir que este pueblo, y algunos inmediatos son los más abundantes en manzanos, a excepción del trozo de Guipúzcoa comprendido entre los límites de la villa de Alegría, y la orilla del río Bidasoa”⁴⁵.

(45) *Extractos de 1776...*, p. 25.

Por eso, el ideal, que aparece repetidamente en el *Ensayo* y en los *Extractos*, es el de cultivar todo junto, manzanos y cereales, un método que ha llegado en algunos lugares hasta el siglo XX. El ideal de lo intensivo, la utopía del todo se puede. Se trataría de plantar los árboles muy espaciados de 28 en 28 pies, en vez de a 20, cultivar los intermedios con bueyes y arado o con laya, y sembrar trigo y maíz. Los manzanos crecían con gran corpulencia, pues eran mejor abonados y hasta las nieves y temporales les causaban menos daños “por las mieses que se siembran”.

El socio Xavier de Echeverría proponía en 1778 el que el pago de la renta de los caseríos sidreros no fuera con el fruto a mitades, pues entre las manzanas que se comían en casa, las que se regalaban y las que les hurtaban, al colono no le quedaba nada. Proponía otro tipo de pago de la renta, pero que la manzana quedara toda para el inquilino “del mismo modo que se hace con las castañas”.

No hacía falta ir tan lejos. Una presión demográfica como la que se vivía en Gipuzkoa a fines del siglo XVIII obligaba a convertir en “tierras blancas” o “de pan levar” todo lo que se pusiera por delante: pastos, manzanos, bosques..., pues los propios *Extractos* reconocían que “es verdad que el producto de una fanegada de tierra es mayor empleándola en granos, que ocupándola con manzanales y otros árboles”.

En ese mismo año los Amigos de San Sebastián proponían “fomentar este ramo de economía rústica”, para ello acudieron a Rouen y compusieron todo un tratado de cómo los normandos sembraban las pepitas, hacían vivero, plantaban, injertaban, elaboraban sidra, etc. La memoria se extiende largamente ocupando quince páginas⁴⁶.

En 1781 el activo socio vizcaíno Josef de Arana decía haber plantado más de un millar “en varios terrenos de sus caserías” y beneficiaba su tronco “con tierra traída de los cauces de molinos y ferrerías”. En ese mismo año el licenciado *tolosarra* Josef Antonio Garmendia también compuso todo un tratado de “observaciones sobre los manzanales”.

Garmendia además de darnos toda un lección sobre su cultivo, que sería demasiado prolija en un lugar como este, nos habla de un problema que va a durar dos siglos: la proliferación de nombres diversos y el empeño de traer variedades de todos los lugares: “las clases de manzana son tantas que no

(46) *Extractos de 1778...*, pp. 19-33.

conocemos sus nombres en castellano, y esto será por las diferentes especies que de pocos años acá se han introducido de Francia y otras partes”.

Propone una plantación mucho más laxa que la de los 28 pies si se asocia al cultivo, nada menos que 48 pies o la mitad, 24 pies, si se quiere hacer manzanal cerrado. Chocantemente, para nuestra visión actual, desaprobaba toda poda, limitándose a extirpar el muérdago. Curiosamente recomendaba matar los gusanos con espina o garfio a manera de anzuelo.

6. El vino y La Rioja alavesa

Conforme pasaban los años, las experiencias de la Bascongada y sus preocupaciones fueron desviándose hacia Alava. Como comentamos en el pasado *Boletín*, vista la supuesta perfectibilidad del caserío atlántico vasco, poco se podía mejorar según los Amigos. Incluso, el tinte intensivo tampoco podía dar mucho más de sí y, ya lo hemos visto, ciertos socios planteaban el “yermar” caseríos y dar libertad al pasto y al bosque.

El panorama que ofrecía Álava era, en cambio, muy mejorable para los Amigos. El monocultivo cerealista imperaba en la Llanada y el vitícola en La Rioja. Apenas había árboles frutales, ni siquiera los socorridos manzanos y nogales. Los ganados eran escasos y las plantas forrajeras, como el nabo tan conocidas en el norte, eran desconocidas, y lo mismo sucedía con la cal o la marga. La falta de abono obligaba al barbecho. El erial y el yermo se imponían. Era necesaria una “guipuzcoanización” del campo alavés. Hemos relatado algo de todo esto en las líneas precedentes. En el fondo se achacaba al agro alavés el no haber desarrollado un hábitat disperso, de coto redondo, acasurado, a imitación del caserío atlántico.

La Bascongada desde sus inicios se planteó grandes fines que no les podemos dar cabida aquí. El siglo XVIII fue un siglo pródigo en colonizaciones. La más célebre, que nos ha pasado tangencialmente, fue la impulsada por el Amigo Pablo de Olavide y Jauregui en Sierra Morena. Todos aprendimos en la escuela aquel intento en buena medida fracasado de poblar los yermos de la alta Andalucía. Nuestros Amigos soñaron también con la colonización, con una Álava poblada de caseros guipuzcoanos capaces de colonizar la Llanada y llevar allá la forma y el fondo de su caserío. El proyecto era demasiado grande para sus fuerzas. Ya en las Juntas de la Sociedad de 1767, de la que todavía no se imprimían extractos, se trató de “la trasmigración de guipuzcoanos a Álava, para igualar la balanza de la población entre estas dos provincias, removiendo los estorbos que se oponen, tan en perjuicio de la segunda”. El *Irurac bat* no pasaba de ser una divisa, a guipuzcoanos y a alaveses no les unía nada político

por encima de sus privativas instituciones forales que no fuera la Monarquía española. Los sueños bascongados naufragaron ante los acantilados forales, contra los tan mentados “estorbos”. Doce años más tarde se volvía a retomar el tema:

“Estas mismas comisiones han entablado nuevamente en Álava la solicitud intentada en 1767 para facilitar la transmigración de familias guipuzcoanas a aquella provincia, minorando los gastos de sus filiaciones, que son bastante considerables en la práctica actual”.

Otro de los temas de fondo que se ventilan a través de los documentos es la voluntad de la Comisión de Álava por reunir parcelas dispersas a base de permutas. Una especie de intento de concentración parcelaria en el siglo XVIII pero con el objetivo de lograr levantar caseríos dispersos.

En las Juntas de 1779 se decía que ambos recursos “están pendientes de la superioridad”. Al año siguiente el socio Gregorio Ruiz de Azua, cura de Nanclares de Gamboa⁴⁷, volvía a apostar por la transmigración de familias guipuzcoanas y vizcaínas, “quitando los embarazos” y también pedía que se facilitara “la reunión de tierras o heredades”. Todo ello inserto en un programa casero: construir caseríos, usar la laya (“arpón”) y no el arado timonero, profundizar las labores, cercar heredades con estacas, plantar todo tipo de árboles, crear viveros...

En 1784 cunde ya el desaliento:

“En la provincia de Álava hay una tercera parte más de tierras que las que pueden labrar sus moradores, y en Guipúzcoa y Vizcaya en razón inversa una tercera parte más de brazos que de tierras. Pensó alguna vez la Sociedad en quitar este estorbo con facilitar la transmigración de familias guipuzcoanas a la provincia de Álava (...) y como su solicitud no ha tenido todavía el deseado efecto que se propuso, subsistirá este estorbo hasta que se pongan las tierras y sus cultivadores en un perfecto equilibrio”.

(47) La utopía agraria de este eclesiástico recuerda al cuento de la lechera. Decía haber comprado en 1774 30 fanegadas de sembradura por 70 ducados. Había plantado todo tipo de frutales y robles. Suponía el cura soñador que le producirían 400 ducados de fruta al año. Anhelaba por una progresión geométrica de la producción de trigo. Estimaba que pronto construiría una casa en su heredad y que su posesión valdría más de 12.000 ducados y todo “con el producto solo de los frutos que ha cogido en su cerrado ha ocurrido a los gastos de soldadas, jornales y mantenimiento de criados y obreros, en cuya conformidad espera también hacer la casa”. Con la minucia de los 70 ducados de capital inicial se proponía “fundar un mayorazgo”.

Extractos de 1780..., p. 18.

Finalmente la dificultad que se halla para permutar las tierras de mayorazgos y capellanías y otras de esa naturaleza, y los crecidos gastos que ocasionan estos expedientes, son un obstáculo manifiesto a los progresos de la agricultura de Álava, la cual por su situación es susceptible de considerables mejoras⁴⁸.

La Sociedad debía de dejar a un lado las utopías mayores y centrarse en la materialidad menor, en las minucias de cultivos y ganados. No deja de ser curioso que en los primeros *Extractos*, los correspondientes a las Juntas celebradas en Vitoria en septiembre de 1771, se mencione que uno de los discursos inaugurales, el del 19 de septiembre, versara “sobre los medios de mejorar la Agricultura en Álava”. En esas mismas Juntas se compuso todo un ensayo de “Agricultura Theorica”, que ocupa más de 30 páginas, y que versa sobre el “estado de la Rioja alavesa”⁴⁹. Parece que su autor es el joven de 26 años, sobrino del Amigo director, Félix M^a de Samaniego Zabala (1745-1801)⁵⁰, gran escritor conocido por todos, pues una carta a Munibe del mismo año inicie en los mismos argumentos.

Se trata de un ataque frontal contra el monocultivo vitícola riojano y se centra en la villa principal, la suya propia, Laguardia. Frente al policultivo de granos y legumbres de otra época, frente a la abundancia de ganado de ayer, al presente reinaba “la excesiva plantación de viñas”. Había decaído el ganado y los pastos, faltaba el estiércol, y los agricultores se veían obligados a más y a más roturas en perjuicio de los montes, antes productores de leña y carbón.

La viña era un cultivo aquejado de temporalidad. Cuando llegaba la cosecha faltaban brazos y había que traer jornaleros de fuera, por lo que suponía una salida de numerario. Por contra, al margen de los picos de trabajo, en épocas largas los viñadores se dedicaban a holgazanear, a la vida muelle. La pobreza campeaba, los pobres poblaban los caminos y la incuria los campos:

(48) *Extractos de 1784...*, pp. 17-18.

(49) *Extractos de 1771...*, pp. 1-32.

(50) Félix M^a Sánchez Samaniego es un ilustrado vascongado muy implicado con la Sociedad. Pariente del conde de Peñaforida, ingresó en la Sociedad como miembro fundador cuando solo contaba con 19 años. Sus estudios en Francia le llevaron a implicarse aún más con los objetivos ilustrados. Hijo único, concentró mayorazgos y posesiones paternas y maternas (Idiaquez, Yurreamendi, Irala, Arraya, Samaniego, Laguardia...). Precisamente, su casa solariega en Laguardia es hoy Casa del Vino y laboratorio enológico; su palacio en Yurreamendi (Tolosa) fue sede de la casa-modelo guipuzcoana entre 1857 y 1868.

VELILLA, Salvador: *Félix M^a Sánchez Samaniego, un vasco del siglo XVIII*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Alicante. 2003.

“reducido el País al solo producto del vino, y dificultándose la salida de este por su abundancia, (lo que realmente se experimenta ya) es forzoso que se vaya agotando aquel con lo que tiene que introducir en frutos de primera necesidad, y que los propietarios, viéndose precisados en los apuros a deshacerse a menos precio de sus efectos, lleguen a experimentar la última infelicidad”.

Estamos todavía lejos de una especialización, de una división del trabajo y de las cosechas. El problema era que la comercialización del vino riojano era muy deficiente, por lo que se producían grandes *stocks*, mientras que el dinero salía para comprar los productos básicos de la alimentación diaria.

En los últimos años de los *Extractos* se abandonan los sueños de Samaniego por volver a una agricultura previtícola y los esfuerzos se centran en mejorar el proceso de fabricación del vino y el ser capaces de comercializarlo mucho más lejos que a los territorios limítrofes. Ciertos Amigos de la Bascongada van a ser pioneros de ideas y proyectos que no cuajarán en su época, pero que van a ser recogidos por otros en el siglo siguiente y aún en el siglo XX para situar a los vinos riojanos en el lugar que les corresponde a nivel internacional. Es uno de los logros de muchos de estos ensayos: su carácter precursor. Antes que el marqués de Murrieta ya se exportaba vino al otro lado del charco y ya se había tomado al vino de Burdeos como el vino a imitar en su elaboración y comercialización⁵¹.

Ya en 1785 la Sociedad establece un premio, una medalla de plata, por algún trabajo sobre “el modo de dar salida a su abundante cosecha de vinos” y “sobre los medios de restablecer y hacer feliz la fértil provincia de la Rioja”.

El primer intento de reforma proviene de Pedro de Atalay, un comerciante de La Habana, seguramente de origen vasco-gaditano, que figuraba en el Cuerpo de Comerciantes de aquella isla en 1778 y que también estaría entre los fundadores del Real Consulado de La Habana (1794)⁵². Este señor fecha su informe el 22 de febrero de 1787.

Atalay habla de los males respecto las expediciones de vino a La Habana. Eran varios los comerciantes que habían importado vino de La Rioja para aquel puerto. Sin embargo se le trataba “con tan poca inteligencia por sus

(51) GARAIZABAL FONTELA, Manuel: “El «MEDOC ALAVÉS» en el inicio de la modernización de la vinificación en España”. Página web de la *Real Academia de Gastronomía*. Vitoria. 2012.

(52) ARREGUI, Salvador: “La fundación del Real Consulado de La Habana (1794)”. *Anales de la Universidad de Murcia*. V. XLI. Universidad de Murcia. 1983, pp. 43-94.

naturales” que se perdía y avinagraba “al tiempo de llegar a los calores del trópico”. Hay que recordar que en 1778 se aprueba el Reglamento de libre comercio, que abre al comercio ultramarino a 13 puertos españoles, entre los que estaba Santander, con 27 de Indias, entre los que encontraba La Habana.

Atalay quiere hacer “algunas advertencias sobre el modo de hacer los vinos y mejorarlos”. Señala “lo atrasados que están en La Rioja en el beneficio de sus vinos” y les anima al comercio, a que logren “mayores extracciones y (...) una salida constante y utilísima”. Y no duda en señalar el camino: “darles destino tanto para las Américas como para las demás partes del Globo”.

Sin embargo, los vinos de España “están abandonados a lo que la naturaleza quiere hacer de ellos”. El camino es el de Francia, el de Burdeos: “los vinos de la Rioja (...) son susceptibles de una calidad exquisita y podrían compararse con los vinos de las tierras bajas de Burdeos, si se trabajasen con el cuidado que requieren”.

Les achaca que el vino “no tenga el cuerpo necesario para resistir a otros climas”, pues no tiene “el cocido suficiente”. La conducción a los puertos se hace en pellejos bañados con pez, que unido a las abundantes heces, y conforme el movimiento se revuelve el caldo, y “resulta su corrupción”. “Mientras se siga este método serán perdidos todos o los más de los envíos que se hagan de las cosechas de Rioja a estas colonias”.

Para ello hace unas proposiciones respecto a la elaboración y el transporte de los vinos.

Respecto a su tratamiento propone el método francés. Cocer el mosto en grandes cubas, pero pasarlo a buenas barricas de roble bien llenas, en donde estarían tres meses. Luego, aconseja trasegarlo, lo que los franceses llaman “*le tirer au fin*”. A continuación, hay que batirlo, “*le foueter*”, con una varilla de hierro que tenga cerdas incorporadas. Acto seguido, vendría el proceso de clarificación mediante claras de huevo y después de pasadas un par de semanas, volver a trasegarlo y purificarlo. Ya está el vino “en estado de despacharse al paraje donde se quiera”, depurado de partículas groseras, de su verdor y acrimonia, con un color “brillante y agradable”.

Para que el vino llegue “a las Américas en el mismo estado en que salió de Cantabria y tal vez mejor” propone desterrar el transporte en pellejos y transportarlo en barricas o, en el peor de los casos, los arrieros deberían acomodarse para transportarlos en “unos barrilitos proporcionados”. Los mismos barriles “no los saben hacer” en La Rioja, “los hacen cuasi tan anchos de las cabezas como del centro”, por ello deben hacerlos como en Andalucía, “que

tienen mucho menos circunferencia por las cabezas que por el centro”. A los toneleros se les deberá dar “por modelo un barril de Andalucía”. Por último, en el barco se aconseja al capitán “haga inclinar un poco las barricas”. Concluye que “estas precauciones son muy fáciles y ocasionan muy pocas expensas”⁵³.

Casi idéntico programa e indicaciones aporta Manuel Quintano, un pionero de los actuales vinos de Rioja, un eclesiástico riojano alavés que conoció en Francia los métodos de Burdeos y del Medoc y que mandó sus impresiones a las Juntas de 1787 y 1788 y que fueron publicadas en los *Extractos* de ambos años.

Manuel Quintano Quintano (1756-1818) nació en Labastida, completó estudios en Bayona y se ordenó sacerdote en 1782. Otro eclesiástico-agricultor más. Su parentesco con el Inquisidor General, Manuel Quintano Bonifaz, le ayudó a acceder a una canonjía de la catedral de Burgos. Conseguida su renta, se lanzó a estudiar los vinos franceses. En su pueblo, y junto a sus hermanos, se lanzó a producir caldos al estilo bordelés. En 1787 compuso un manuscrito titulado *Método para hacer el vino de Burdeos*. En los años 90 ya exportaba su vino a América. Sin embargo, los cosecheros y las autoridades de su pueblo se enfrentaron a sus propuestas y boicotearon sus vinos y experiencias⁵⁴.

El método de Quintano se parecía al de Atalay. A la postre, los dos se basaban en el vino bordelés. Las críticas al vino riojano son fundamentalmente las mismas:

1. Prensar la uva con prensas o almazaras. En Francia no lo prensaban con tanta violencia y lo hacían con los pies.
2. No quitarle a su debido tiempo el rampojo y el hollejo y fermentarlo con todo ello, lo que daba al vino un gusto de “suco acerbo” o “suco leñoso”.
3. El fermentarlo durante demasiado tiempo, oscureciendo demasiado, perdiendo “las partículas más sutiles” y “su fuerza y actividad”.

(53) *Extractos de 1787...*, pp. 19-29.

(54) RIVERA, Antonio: *Historia de Álava*. Nerea. San Sebastián. 2003, p. 203.

Quintano fabricaba vino con el método Burdeos a precios más altos que los vinos comunes. Las Ordenanzas de Labastida de 1801 obligaban a una venta exterior por turnos y al mismo precio para todos, por lo que claramente perjudicaba su experiencia. El conflicto devino en pleitos, Quintano recurrió su caso al Consejo Real y ganó por dos veces. La invasión napoleónica le hizo desistir de su cultivo y refugiarse en su canonjía burgalesa. Falleció en Llodio en 1818 cuando preparaba otra visita a Burdeos.

4. No hacer los trasiegos necesarios ni clarificar con claras de huevo ni batir.
5. Emplear barriles usados, frente a las barricas de roble de Burdeos, siempre nuevas.
6. Realizar el transporte en pellejos en vez de en barricas.

Por lo que ya comentaba, ya por los años 1780 se había lanzado a la práctica y en 1787 ya había llevado su vino a Madrid, Bilbao, Vitoria... e, incluso, a Inglaterra.

En los *Extractos* de 1788 aparece un trabajo largo, denso y anónimo. Pérez García apuesta por Quintano, Salvador Velilla ve más la pluma de otro cura, Lorenzo Prestamero. Se trata de una memoria general sobre la economía. Ocupa nada menos que 65 páginas. El autor se autoproclama “un acalorado patriota” y pretende en última instancia una unificación de La Rioja (que dependía de intendencias como la de Soria y Burgos o del diputado general de Álava), una “constitución política”, “un cuerpo común” de la sociedad riojana y para ello propone una “Sociedad Económica de Patriotas Rioxanos”⁵⁵, que funcionaría, entre otros aspectos, como “una compañía de comercio”.

La Memoria se alinearía con la visión de Samaniego, pero más atenuada; esto es, no reniega de su importancia vitivinícola, pero apuesta por una diversificación. Lo que subyace es lo que venimos comentando: el ejemplo a imitar, aunque adaptándose a su nicho ecológico, es el del caserío atlántico.

Su punto de partida es muy pesimista. “Muchas familias (viven) en la mayor miseria e indigencia”, aunque la Rioja debería ser “el rincón más feliz de la península por la naturaleza, terreno y agricultura”. No hay forma de darle una salida comercial a los vinos “por no tener dónde acomodarlos”.

Plantea como hipótesis el pensamiento fisiócrata:

“si todo el bien y felicidad de un Estado pende y resulta del cultivo de las tierras: si es el origen de su fuerza interior: si es el que atrae las riquezas exteriores, y si todo poder, que no proviene de él, es artificial

(55) Algo de esto fue llevado a la práctica, pues en 1792 se instituyó la Real Sociedad Económica de la Rioja castellana. Su objetivo era el mismo que se insiste en esta memoria: lograr un camino adecuado entre la Rioja y el mar para dar salida a su vino.

OJEDA SAN MIGUEL, Ramón: “La Real Sociedad Riojana de Amigos del País y la villa de Miranda de Ebro”. *Segundo coloquio sobre Historia de La Rioja: Logroño, 2-4 de octubre de 1985*. Vol. 2. Logroño. 1986, pp. 213-224.

y precario: ¿qué dicha, qué fortaleza, qué opulencia tan inalterables no deben ser las de la Rioja?”.

Y, sin embargo, no se produce tal. Por lo que, concluye, la fisiocracia no tenía razón y sí Arriquibar con su “labranza repartida”. El problema es, precisamente, el “estar mal repartida su labranza”.

Cita a Montesquieu, según el cual Francia podía mantener semejante densidad de población debido “entre otras causas a la gran cantidad de viñas”. Según esto, “la Rioja debía ser perenne y eternamente rica y feliz por la naturaleza de su suelo” y a pesar de ello la pobreza campeaba.

El análisis de la situación lo hace atendiendo al consumo interior y a la exportación (“la extracción”).

Respecto al consumo, es lapidario “todo nos viene de fuera”: gran parte de los granos, las legumbres, el aceite, la carne, el pescado, la grasa de ballena, el ganado mular, los lujos... “Cuanto visten (...) es forastero”. Por ello, se vuelve a lo dicho por Arriquibar: “la combinación de la industria y la labranza”. Frente a lo escrito por Mr. Gribel “a favor de las grandes labranzas”, él apuesta por “las ventajas de las labranzas repartidas”.

El ejemplo vuelve estar en Guipúzcoa y sus “heredades repartidas en cortas porciones”. Nada de estancos, vinculaciones o manos muertas; se imponen los “arriendos (...) con los labradores (...) dejando en todo lo demás una absoluta e ilimitada libertad”. Así “florece la agricultura en Guipúzcoa, Vizcaya, Inglaterra y otras partes”.

Las alquerías deben estar repartidas, esto es, el poblamiento debe ser como el del caserío: disperso. Así se ahorrarían muchos jornales de cava y vendimia. Los bueyes deben ocupar el puesto que ocupa el ganado caballar y mular⁵⁶. Asimismo, se opone al “odio irreconciliable entre (...) el ganadero (...) y el labrador”, con la fórmula mixta: “sea, pues, el labrador al mismo tiempo ganadero”. Ganado, maíces, árboles frutales, prados artificiales... además de viñas.

La Memoria prosigue defendiendo la frugalidad y atacando el lujo. El pan no blanco, el integral de los pobres; fuera los perros; abajo las “comilonas y borracheras”; el vestido “sencillo y tosco”. Y de pasatiempo, alguna

(56) El anónimo arbitrista vuelve al eterno debate entre la mula y el buey, apostando por este último, y ataca a Manuel Sistiernes y Feliu (1728-1788), fiscal del Consejo de Castilla, y autor de una obra previa a la de Jovellanos (*La idea de la Ley Agraria Española*), que era un firme defensor del ganado mular y caballar.

industria, “para llenar los ratos, que tenga desocupados”. “¡Pueblos felices mantened vuestra sencillez de trajes y costumbres!”. Esto es, se trata de un programa que defiende en su totalidad el modo de vida del casero atlántico y sus “inveteradas morigeradas costumbres”.

En el capítulo dedicado a la exportación se centra en el vino y cómo venderlo fuera, habida cuenta que dentro solo se consumía un tercio del millón de cántaras de vino que se producían. Los aspectos que quiere reformar se reducen a tres:

1. El propio vino. Había que acomodarse “al gusto de los consumidores”. En la tierra gustaban del “vino espeso y cerrado” (“que se masque”), fruto de un vino que fermentaba sin quitar el hollejo. Coincidió con Atalay y con Quintano. Por eso surgía un vino de gusto depravado: áspero, grosero, desabrido y flojo. Y no se trataba del gusto solo de la plebe, los regidores de los pueblos coincidían con ella. Como los otros arbitristas señalaban también, se fermentaba demasiado tiempo. Por todo ello, pretendía impulsar la enología: era necesario “estudiar y cultivar las ciencias, para aprender a perfeccionar nuestros vinos”.

Al propio tiempo, y para facilitar la exportación y mientras no se mejoraran las comunicaciones, proponía disminuir su volumen y aumentar su valor reduciéndolos a “aguardientes y licores”. Proponía para ello un proteccionismo cerrado del Estado: “debemos prohibir todo vino y licor extranjero para uso de la península”.

2. Proponía una revisión fiscal amplia, eliminando los impuestos sobre los consumos y estableciendo “un impuesto único, fijo, perpetuo e invariable sobre todo género de tierras”. Se trataba de una medida auténticamente revolucionaria que nos recuerda muchísimo el *Single Tax* del economista norteamericano Henry George (1839-1897). Consideraba nuestro arbitrista que “el impuesto sobre los frutos es vituperable (...) no hay error más peligroso en la economía política”. El impuesto sobre la propiedad ponía el acento impositivo sobre los estamentos privilegiados y exoneraba a los pobres, “sin tener que ir a buscarlos a la parte más flaca y pobre y al género más útil al Estado”. Por todo ello, proponía no gravar la venta y exportación de los vinos, (“este es el medio con que la Inglaterra ha puesto floreciente la agricultura”) y levantar el “enorme peso de las alcabalas, cientos, millones y cuantos impuestos semejantes discurrió la necesidad (...) (y) que les vamos añadiendo otros nuevos”.

3.- La mejora de las comunicaciones riojanas que obstaculizaban el comercio. Habría que abrir nuevos caminos, en concreto, uno que partiendo de Vitoria y por Samaniego “siguiese la diagonal de la Rioja alavesa hasta la raya de Navarra o Castilla, haciendo ramales a todos los pueblos”. Entraba en parte en contradicción con la medida precedente, pues proponía para su construcción “algún arbitrio, que no sea gravoso al mismo vino”.

Pero nuestro memorialista soñaba a lo grande. Proponía nada menos que un “canal vascongado”, a ejemplo del Canal de Castilla que se construía en la época, un canal para “unir el río Zadorra con el Deva”, con ello se produciría “la junción de los dos mares por el Ebro”. Este proyecto sería “el colmo de la felicidad de la Rioja y de todo el reino” y “haría de la Rioja así alavesa como castellana, uno de los países más ricos, poblados y deliciosos de la Europa”. Con ello veía “a nuestra Rioja surtiendo a una gran parte de nuestras Américas con sus aguardientes y licores” y a los países septentrionales “de exquisitos vinos”, importando de esos lugares “los linos, los cáñamos, la cera, los cueros”. No podía ser más halagüeño teóricamente su proyecto teórico.

Terminaba su memoria acentuando el brío de todo el discurso: “romped la presa con que se halla estancado nuestro vino, para que esparcido por esos mares vaya a templar los fríos climas de otras regiones, y sea el principio de vuestra riqueza, y de la del estado”⁵⁷.

7. Fuentes y bibliografía

Fuentes primarias

Plan de una Sociedad económica o Academia de agricultura, ciencias, y artes útiles y comercio adaptado a las circunstancias, y economía particular de la M.N. y M.L. provincia de Guipúzcoa. Juntas Generales de Guipúzcoa. San Sebastián. 1985. Edición facsímil de Lorenzo Josef Riesgo. Impresor de la MN y ML Provincia, Ciudad de San Sebastián, su Consulado, y de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas.

Ensayo de la Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Año 1766. dedicado al Rey N. Señor. Tomás de Robles. Vitoria. 1768. Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián. 1985.

(57) *Extractos de 1788...*, pp. 81-145.

Estatutos aprobados por S.M. para gobierno de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Tomás Robles, Impresor. Vitoria. 1773. Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián. 1985.

Extractos de las Juntas Generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País (1771-1793). Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián. 1985.

Bibliografía

ARGEMÍ, Lluís. *La Revolución agrícola en España*. Akal. Madrid. 1993.

ARREGUI, Salvador. “La fundación del Real Consulado de La Habana (1794)”. *Anales de la Universidad de Murcia*. V. XLI. Universidad de Murcia. 1983.

CAMARERO RIOJA, Fernando. “Bibliografía sobre la epizootia de 1774-1775”. *Actas del VIII Congreso de Historia de la Veterinaria*. Bilbao-San Sebastián. 2003.

DOYLE, Enrique. *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas ó papas*. Cuarta edición. Imprenta de D. Josef Collado. Madrid. 1804.

FERNÁNDEZ ALBADALEJO, Pablo. *La crisis del Antiguo Régimen en Guipúzcoa, 1766-1833. Cambio económico e historia*. Akal editor. Madrid. 1975.

GARAIZABAL FONTELA, Manuel. “El «MEDOC ALAVÉS» en el inicio de la modernización de la vinificación en España”. Página web de la *Real Academia de Gastronomía*. Vitoria. 2012.

GARCÍA SANZ, Ángel. “Agronomía y experiencias agronómicas en España durante la segunda mitad del siglo XVIII”. *Moneda y Crédito*. N° 131. Madrid.

HERRERO ROJO, Máximo. *La albeytería española en el siglo XVIII*. Edición propia. Salamanca. 1984.

JOVELLANOS, Gaspar Melchor. *Informe de la Sociedad Económica de Madrid al Real y Supremo Consejo de Castilla en el expediente de Ley Agraria, extendido por el autor en nombre de la Junta encargada de su formación*. Cátedra. 1983.

MAÑÉ SERÓ, M. Cinta y VIVES VALLÉS, Miguel A. “Análisis y control de epizootias en el siglo XVIII en España. La moderna veterinaria frente a la albeitería tradicional”. *XVII Congreso Nacional y VIII Iberoamericano de Historia de la Veterinaria*. Asociación Española de H^a de la Veterinaria. Valencia. 2011.

MEGINO Y METAUTEN, Alberto. *El aceite*. Venecia. 1804.

OJEDA SAN MIGUEL, Ramón. “La Real Sociedad Riojana de Amigos del País y la villa de Miranda de Ebro”. *Segundo coloquio sobre Historia de La Rioja: Logroño, 2-4 de octubre de 1985*. Vol. 2. Logroño. 1986.

- RIERA CLIMENT, Luis y RIERA PALMERO, Juan. “Los alimentos americanos en los Extractos de la vascongada (1768-1793): el maíz y la patata”. *Lull*. V. 30. Zaragoza. 2007.
- RIVERA, Antonio. *Historia de Álava*. Nerea. San Sebastián. 2003.
- ROZIER, François. *Curso Completo o Diccionario Universal de Agricultura*. T. II. Imprenta Real. Madrid. 1799.
- SAN MARTÍN Y BURGOA, Antonio. *El labrador vascongado ó antiguo agricultor español. Demostración de las mejoras de que es susceptible la Agricultura en las Provincias Vascongadas, y de las grandes ventajas que se podrían lograr en todo el Reyno observando las reglas de la antigua labranza*. Imprenta de don Benito Cano. Madrid. 1791. Editorial Amigos del libro vasco. Bilbao. 1984.
- SORONDO IRIGOYEN, Imanol. “El medio rural de Bergara en los inicios del Real Seminario” (Escritos de Don Rafael de Garitano-Aldaeta. En el segundo centenario de su muerte). *Cuadernos de Sección. Historia-Geografía*. Eusko Ikaskuntza. San Sebastián. 1986.
- TORALES PACHECO, Josefina María Cristina. *Ilustrados en la Nueva España: los socios de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País*. Universidad Iberoamericana. México. 2001.
- VARIOS. *Biografía eclesiástica completa*. T. XVIII. Imprenta de D. Alejandro Gómez Fuentenebro. Madrid. 1863.
- VELILLA, Salvador. *Félix M^a Sánchez Samaniego, un vasco del siglo XVIII*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Alicante. 2003.